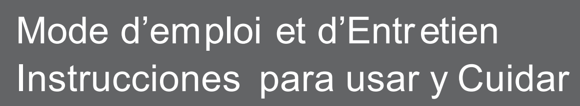
Use and Care Manual





Electric Ranges



fr Cuisinière Électriques
es Cocina Electrica

Table of Contents

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way, you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The “*Safety*” section provides information on how to safely operate your oven.
- “*Getting Started*" introduces you to the oven components and features.
- The "*Operation*" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In "*Getting the Most Out of Your Appliance*" you can find a list of many common foods with the appropriate oven mode, temperature, rack position and bake time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- "*Cleaning and Maintenance*" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "*Service*" section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.
- Pay special attention to the important safety instructions in the "*Safety*" section.

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING:

When properly used and cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. Refer to the Installation Instructions for details.



WARNING:

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See installation instructions.





This appliance is intended for normal household use only. It is not approved for outdoor or other non-household uses (including sea or air-going vessels). See the Statement of Limited Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury. This appliance is intended only for heated food preparatoin and should not be used for any other purposes.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Fire Safety

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

If materials inside an oven should ignite, **keep door closed**. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.



WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. EXERCISE CAUTION TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN—You may be burned.
- DO NOT USE WATER, including wet rags or towels—a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
  1) You know you have a CLASS ABC extinguisher and you already know how to operate it.
  2) The fire is small and contained in the area where it started.
  3) The fire department is being called.
  4) You can fight the fire with your back to an exit.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN — Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION:
Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, stop self clean operation and contact service.

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

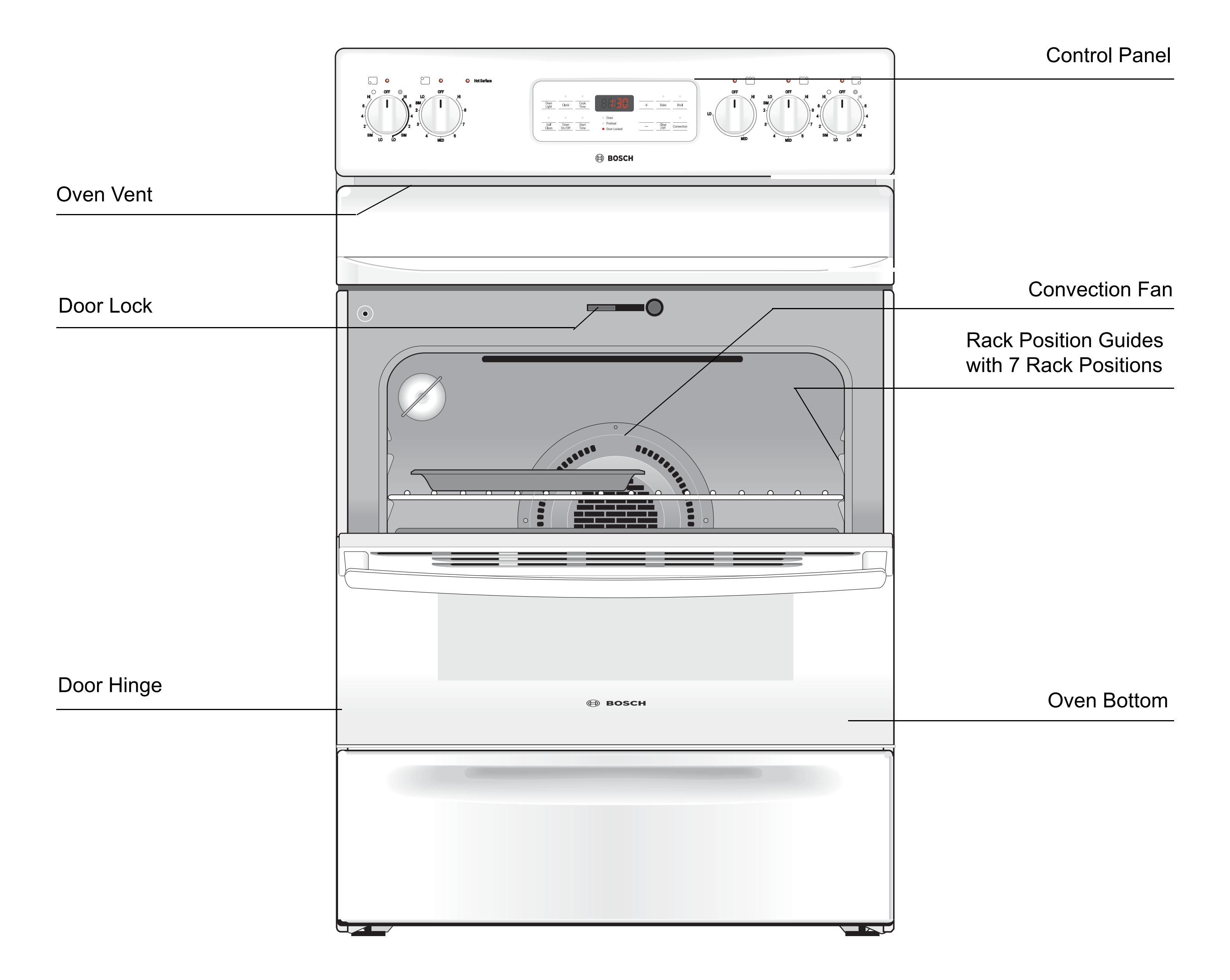
Do not place food directly on oven bottom.

Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Getting Started

Parts



Oven Vent

The oven vent is located **under the left side of the control panel**. When the oven is on, warm air passes through this vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **Do not block the oven vent** since it is important for air circulation. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use.

Convection Fan (some models)

The convection fan operates during the convection mode. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened.

Oven Bottom

The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Note:
Do not place food directly on the oven bottom.

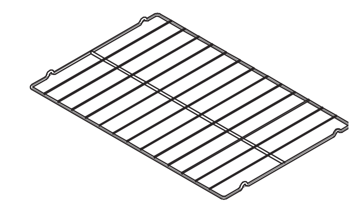


WARNING:

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Accessories

Rack



Flat Oven Rack

This rack can be used for all cooking needs. Do not clean in the self-clean oven. Your oven comes with two flat oven racks.

CAUTION:

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

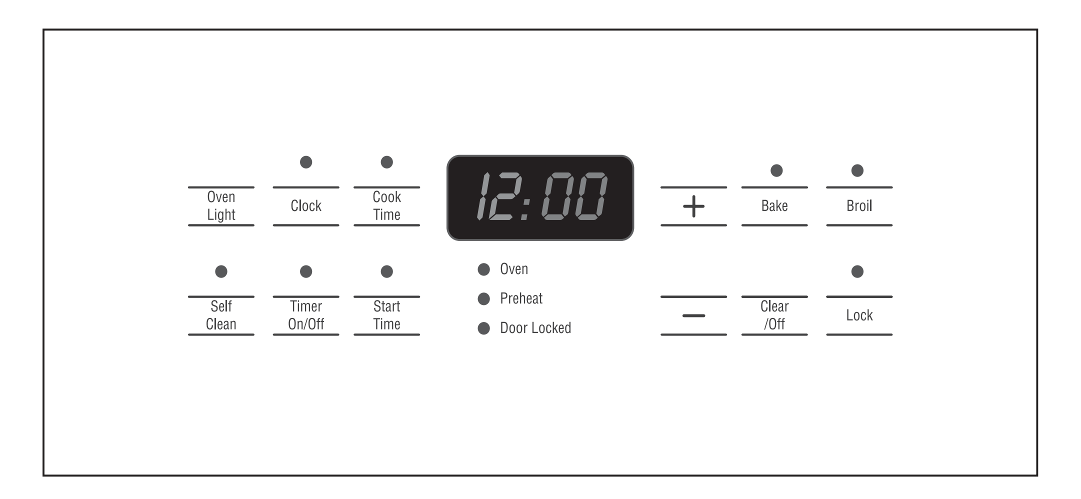
REMOVE ALL OVEN RACKS and parts before starting a self-clean cycle. If the oven racks are left in the oven and remain in the oven cavity for a self-clean cycle, the glide ability of the oven rack system will be damaged and will cause all oven racks to loose their shiny finish and or turn blue. Remove **ALL** oven racks and clean according to instructions provided in the Care & Cleaning section of this manual.

Removing and Replacing Oven Racks

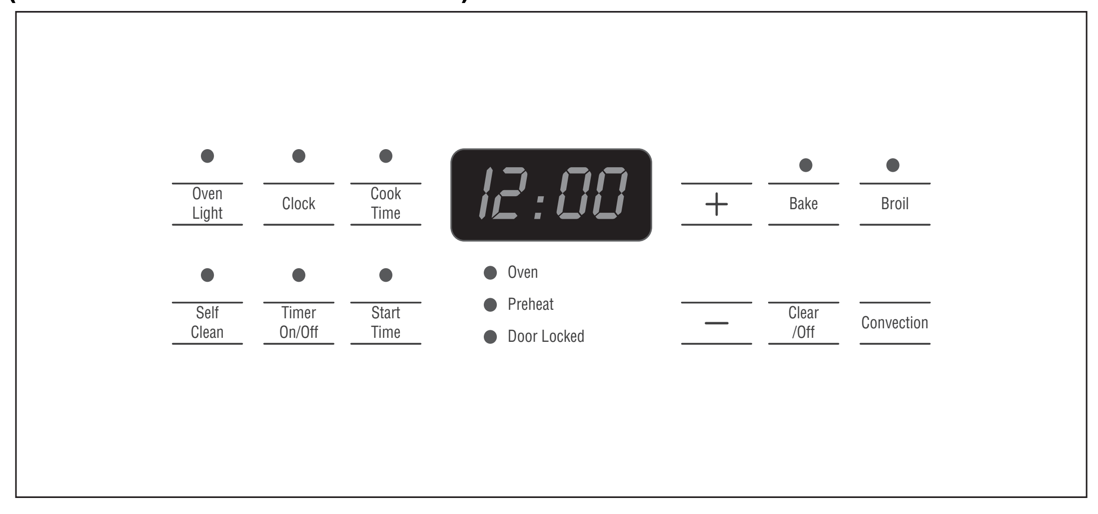
To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Control

300 Series (models without convection bake)



500 Series (models with convection bake)



Control Keypads

Oven Light	Use to turn the interior oven light ON or OFF.
	Use to set the time of day.
Clock	Used to enter the length of cooking time needed.
Self Clean	Use to set a Self-Clean cycle.
Timer On/Off	Use to set or cancel the minute timer. The minute timer does not start or stop cooking.
Bake	Use to select the bake feature.
Broil	Use to select the variable broil feature.
Lock	Door Lock icon pad activates oven door lockout settings.
Convection	Convection is similar to Bake. Heat comes from the lower burner and the heat is circulated by a convection fan (some models).
+ / –	Use with the feature or function pads to set oven temperature, bake time, start time (when programming an automatic start time), setting or adjusting the clock and minute timer.

Control Indicator Lights

● Oven	Light will glow each time the oven turns on to maintain the set oven temperature.
● Preheat	Light will glow when the oven is first set to operate, or if the desired temperature is reset higher than the actual oven temperature.
● Door Locked	Light will flash when the oven door locks and unlocks, the oven door lockout is active or when the Self-Clean cycle feature is active.

Note: All other indicator lights on the oven control are feature ON/OFF indicator lights.

Before Using the Oven for the First Time

- Oven must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. See Baking Layer Cakes with 1 or 2 racks.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Follow manufacturers' recommendations.
- For tender, light, golden brown crusts, use light, shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 ºF when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set any heavy objects on the open oven door.
- Do not keep the empty bakeware in the oven during cooking as this changes cooking performance.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven in all cooking modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.

Adjusting the Oven Temperature

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first frew uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think that the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so that the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

To adjust oven temperature:

1. Press "**BAKE**".
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the "**+**".
3. Within 2 seconds, press and hold "**BAKE**" until the 2 digit display appears. Release "**BAKE**" . The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "**0**".
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (19°C), in 5°F steps by pressing and holding the "**+**" or "**-**". Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (**-**) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press **"Clear/Off"** to go back to the time of day display.

For Best Results

- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.
-

High Altitude Baking

- When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

  For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

- It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Operating the Oven Light

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened.

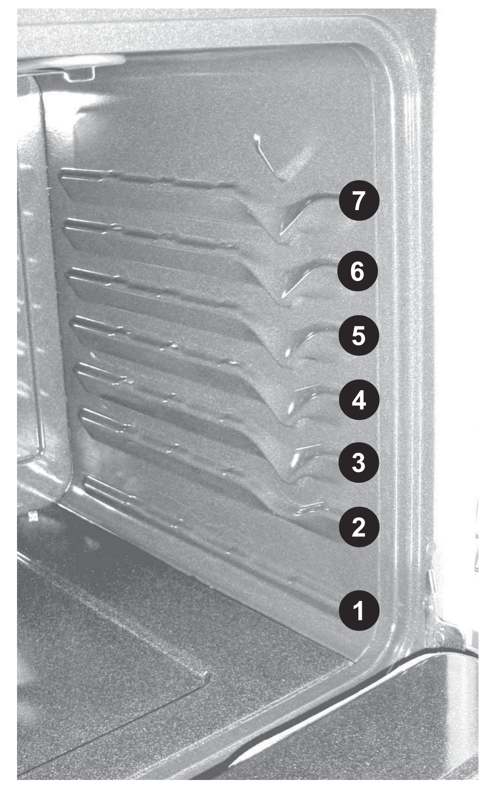
Press "**Oven Light**" to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To change the interior oven light, see **Replacing an Oven Light** in the **Maintenance** section.

Recommended Rack Positions for Broiling, Baking & Roasting

Food	Rack Position
Broiling hamburgers and steaks	6 or 7
Broiling meats, chicken or fish	5 or 6
Cookies, cakes, pies, biscuits and muffins	4 or 5
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	2 or 3
Turkey or ham	1



Rack Positions

Operation

About the Appliance

Behind the classic design is modern and perfected technology that ensures a high degree of efficiency. For instance, we have further improved the distribution of heat in the oven by using newly designed elements. The advantage of this results in shorter cooking times, perfect results and lower energy costs.

This oven is very convenient and easy to operate, even with the wide variety of options. The cooking mode and temperature can be adjusted with very little effort. The additional functions such as Cook Time can be set at the touch of a button in just a few seconds, and the display always presents the most important information while you are cooking.

Operating the Oven

Baking layer cakes with 1 or 2 oven racks

For best results when baking cakes using 2 oven racks, place bakeware on rack positions 2 & 5 (See Fig. 2). For best results when using a single oven flat rack, place bakeware on rack positions 3 or 4 (See Fig. 1).

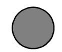


Fig. 1



Fig. 2

Bake

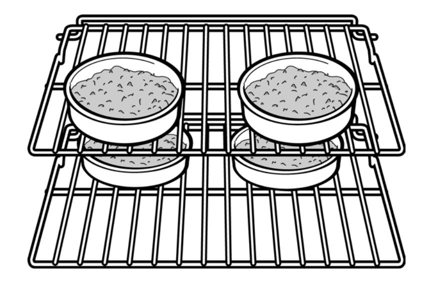
BAKE 	**Bake** is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-$1^1/_2$" space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.

If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes use rack positions 2 and 5, for cookies use rack positions 1 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). See "*Pan Placement*" under "*General Tips*" for more info. You may also consider using a convection mode.



The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset automatic bake temperature is 350°F (177°C).

To set bake

1. Press “BAKE”. "— — —" appears in the display.

2. Within 5 seconds, press the "**+**" **or** "**-**". The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the "**+**" **or** "**-**", the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the "**+**" **or** "**-**" pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel bake, press "**Clear/Off**".

To change the oven temperature after bake has started:

1. Press "**BAKE**". Visually check the bake temperature and that it needs to be changed.
2. Press the "**+**" or "**-**" pad to increase or decrease the set temperature to the desired new oven temperature.

Note: The OVEN indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When the preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.

Setting timed bake and delayed timed bake features

The "BAKE" and "START TIME" pads operate the features that will turn the oven ON and OFF at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically (timed bake) or to begin baking at a later time with a delayed start time (delayed timed bake).

To program the oven to begin baking immediately and to shut off automatically (timed bake)

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press **"BAKE"**. " **— — — °** " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the "**+**" or "**-**". The display will show "350°F (177°C)." By holding the"+" or "-", the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press "**COOK TIME**". "**:00**" will flash in the display.
6. Press the "**+**" or "**-**" until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating.

To program oven for a delayed start time and to shut-off automatically (delayed Timed Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press "**BAKE**". " **— — — °** " appears in the display.
4. Within 5 seconds, press the "**+**" or "**-**". The display will show "350°F (177°C)." By holding the "+" or "-", the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press "**COOK TIME**". "**:00**" will flash in the display.
6. Press the "**+**" or "**-**" until the desired baking time appears.
7. Press "**START TIME**". The earliest possible start time will appear in the display.
8. Press the "**+**" or "**-**" until the desired start time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop in order to start at the time you have set.
10. The oven will turn ON at the delayed start time and begin heating.

When the set bake time runs out

1. "**END**" will appear in the display window and the oven will shut-off automatically.
2. The control will beep 3 times every 60 seconds as a reminder until **"Clear/Off"** is pressed.

To change the oven temperature or bake time after baking has started

1. Press the function pad you want to change.
2. Press the "**+**" or "**-**" to adjust the setting.

Note: During timed bake the preheat indicator light will not function until the set time to start cooking is reached.

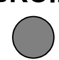


CAUTION:

Use caution with the timed bake and delayed timed bake features. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

Broil

BROIL



Broil uses intense heat radiated from the upper element.

The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door open.

The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips:
- Preheat oven for approximately 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Turn meats once during the recommended cooktime.

When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.

Use the broil feature to cook meats that require direct exposure to radiant heat for optimum browing results. When broiling always remember to arrange the oven racks while oven is still cool. Position the rack as suggested in the **broil settings table**.

Broil Oven Rack Position Table

Food	Rack Position
Medium or well-done hamburgers	7
Fish, medium steaks & pork chops	6
Well-done foods such as chicken	5

To set Broil
1. Arrange the oven rack while oven is still cool.
2. Press “**BROIL**”. " **— —** "will appear in display.
3. Press and hold the “**+**” or “**-**” until the desired broil setting level appears in the display. Press the “**+**” for **HI** broil or the “-” for **LO** broil. Most foods may be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. **For optimum browning, preheat broil element for approximately 5 minutes before adding food.**
5. Open the oven door to the broil stop position when broiling.
6. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side.
7. When broiling is finished press **“Clear/Off”**.

Note: Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing the food.



CAUTION:

Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven OFF. If the fire continues, use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

Convection (some models)

CONVECTION

Convection is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

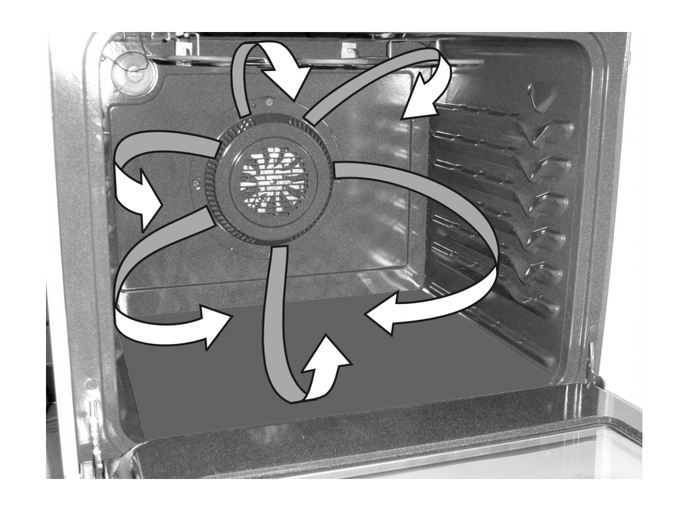
Convection feature benefits

- Foods may cook up to 25 to 30% faster, saving time and energy.
- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

How Convecton works

Convection uses a fan to circulate the oven's heat uniformly and continuously around the oven. This improved heat distribution allows for fast, even cooking and browning results. It also gives better baking results when using two racks at the same time.

Heated air flows around the food from all sides, sealing in juices and flavors. Meats cooked with convection are juicier. Poultry is crisp on the outside while staying tender and moist on the inside. Breads and pastries brown more evenly. Most foods baked in a standard oven can be cooked faster and more evenly with Convection.



How to use Convection

When baking:

1. For optimum cooking results it is recommended to preheat the oven when baking foods such as cookies, biscuits and breads.
2. Reduce oven temperature 25°F from recipe's recommended oven temperature. Follow the remainder of the recipe's instructions using the minimum recommended cooktime.
3. When using 2 oven racks at the same time, place in positions 2 & 5 for best results.

Layer cakes will have better results using the "**BAKE**" pad.

When roasting

1. Preheating is not necessary when roasting foods using **Convection**.
2. Since **Convection** cooks food faster, reduce the cooktime by 25% from the recommended cook time of your recipe. Check the food at this time. If necessary, increase cooktime until the desired doneness is obtained.
3. Do not cover foods when roasting - this will prevent the meat from browning properly.
4. Use the same temperature as indicated in the recipe.

Note:
When using Convection, cook time reductions may vary depending on the amount and type of food being cooked.

Setting Convection

The oven can be programmed to Convection at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C). The factory preset automatic bake temperature is 350°F (177°C).

To set Convection:

1. Press "**Convection**". "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the "+" **or "-"**. The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the**or** , the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the"**+**" **or "-"** pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel Convection, press "**Clear/Off**".

To change the oven temperature after Convection has started:

1. Press "**Convection**". Visually check the bake temperature and see if it needs to be changed.
2. Press the "**+**" **or "-"** pad to increase or decrease the set temperature to the desired new oven temperature.

Operating the Cooktop

Cookware material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

Aluminum - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

Copper - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum).

Stainless - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

Cast Iron - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

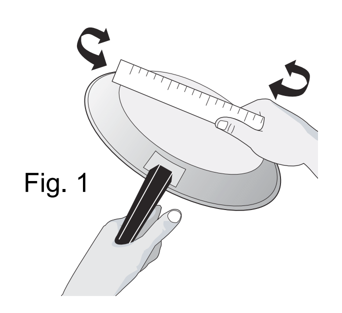
Porcelain-enamel on metal - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

Glass - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Using proper cookware

The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in Figs. 1 & 2.

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element (See Fig. 2). Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Fig. 1). For more information about the ceramic cooktop see “Cooktop Cleaning & Maintenance” in the **General Care & Cleaning** section.


Fig. 1

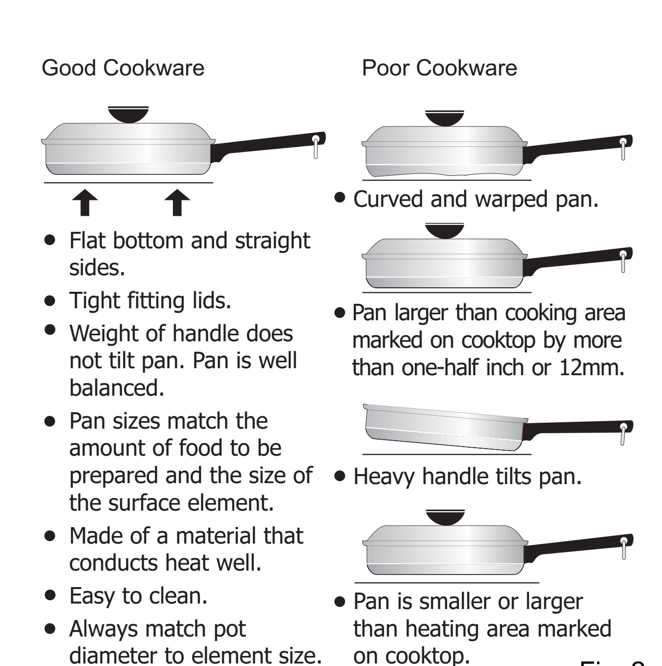


Fig. 2

About the ceramic glass cooktop

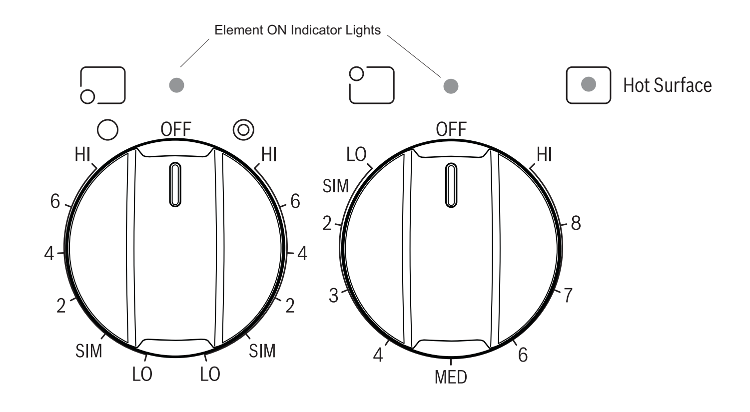
The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Be sure** to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop and only flat-bottomed cookware should be used.

The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns.**

Element ON and Hot Surface Indicator Lights

Your appliance is equipped with two different types of radiant surface control indicator lights that will glow on the backguard — the **Element On** indicator light and the **Hot Surface** indicator lights.

The **Element ON indicator lights** are located on the control panel above each radiant element control knob and will glow when a surface element is turned ON. A quick glance at this indicator light after cooking is an easy check to be sure ALL surface controls are turned OFF. The **Hot Surface** indicator light located on the control panel will glow when any surface cooking area heats up and will **remain on** until the glass cooktop has cooled to a **MODERATE** level.



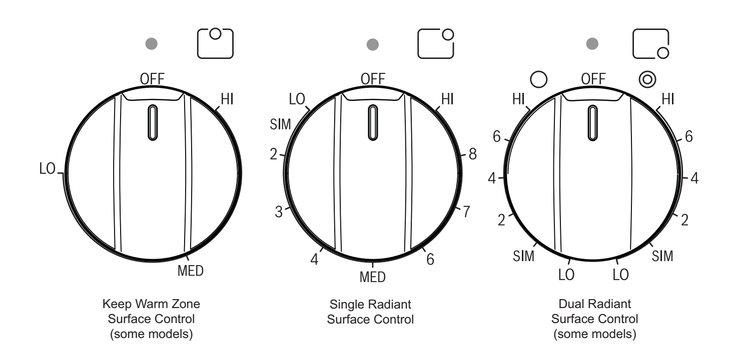
Note:

- Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smoothtop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.
- **Be sure** to read the detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **Cleaning and Maintenance** section of this Use & Care Manual.

Types of cooktop elements

The ceramic glass cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The patterns on the ceramic glass will outline the size and type of element available. The **single** radiant element will have one round

outline pattern shown (**keep warm** zone is only designed to keep food warm). The **dual** radiant element is flexible because you may set just the smaller inner portion as a single element or both inner and outer portions can be set to heat together.



Suggested settings for single and dual radiant elements table.

Settings	Type of cooking
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium high (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

About the radiant surface elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle ON and OFF. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn OFF the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

Suggested radiant surface element settings

The suggested settings found in the following chart are based on cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Single radiant surface elements (all models)

To operate the single radiant element:

1. Place correctly sized cookware on single radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (See **Suggested settings for single and dual radiant elements table**). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

	**CAUTION:**
	Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently. Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements. Do not allow aluminum foil, or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

Areas that heat are shown darkened

Dual radiant surface elements (some models)

Symbols on the backguard are used to indicate which coil of the dual radiant element will heat. The ○ symbol indicates the inner coil only. The ◎ symbol indicates both inner and outer coils will heat.

To operate a dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on dual radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob clockwise to begin heating both the inner and outer portions of the dual element. If only the inner heating portion is needed like for smaller cookware, push in and turn the knob counter-clockwise to start.
3. When cooking is complete, turn the dual radiant surface element OFF before removing the cookware.

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.

You may switch from either element setting at any time during cooking. See **Suggested radiant surface element settings table** on previous page.

Keep warm (some models)

The purpose of the keep warm zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the keep warm feature to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates.

Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the keep warm zone. All food placed on the warming zone should be covered with a lid to maintain quality.

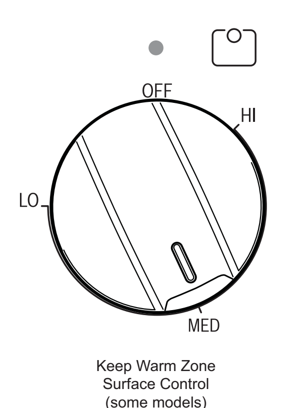
For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.** Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the keep warm zone.

Setting the keep warm control

1. Push in either direction and turn the knob. The temperatures are approximate, and are designated by **HI** and **LO**. However, the control can be set at any position between **HI** and **LO** for different levels of warming.
2. When ready to serve, turn the control to OFF. The keep warm zone will remain warm until the **indicator light**

goes OFF.





Keep Warm Zone
Surface Control
(some models)

Temperature selection - Refer to the **Keep Warm Zone Recommended Food Settings Table** . If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

Keep Warm Zone Recommended Food Settings Table

Food Item	Heating Level
Breads/Pastries)	LO (Low)
Casseroles	LO (Low)
Dinner Plates with Food	LO (Low)
Eggs	LO (Low)
Gravies	LO (Low)
Meats	MED (Medium)
Sauces	MED (Medium)
Soups (cream)	MED (Medium)
Stews	MED (Medium)
Vegetables	MED (Medium)
Fried Foods	HI (High)
Hot Beverages	HI (High)
Soups (liquid)	HI (High)

CAUTION:

Unlike the surface elements, the keep warm zone will not glow red when it is hot.

Always use potholders or oven mitts when removing food from the **keep warm zone** as cookware and plates **will be hot.**

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

Do not allow aluminum foil, or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop they will damage the ceramic cooktop.

Settings

Setting the Clock

When the appliance is first plugged in, or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash "12:00".

To set the analog clock:

1. Press "**CLOCK**" once (do not hold pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold "**+**" or "-" until the desired time of day appears in the display.

Note: The clock cannot be changed during any timed bake or self-clean cycle.

Changing between continuous bake setting or 12-Hour Energy Saving feature

The oven control has a built-in 12-Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.

Changing to continuous bake setting:

1. Press and hold "**TIMER On/Off**" down for 5 seconds until tone is heard, " **— — hr**" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the continuous bake setting, press and hold for 5 seconds until tone is heard. "**12hr**" will appear in display indicating that the control has returned to the 12-Hour Energy Saving feature.

Temperature conversion

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F (control should not be in a Bake or Clean mode):

1. Press "**BROIL**" . "— —" appears in the display.
2. Press and hold "**+**" the until "**HI**" appears in the display.
3. Press and hold "**BROIL**" until °F or °C appears in the display.
4. Press the **"+" or** "-" to change °F to °C or °C to °F.
5. Press any control pad to return to normal operating mode.

Setting a silent control panel

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation. Press and hold "**START TIME**". After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pressed. To return the sound, press and hold "**START TIME**" again for 7 seconds until the control beeps once.

Setting oven lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control pads.

To set the oven lockout feature:
(for models with Convection)

1. Press "**Clear/Off**" and "**Convection**" and hold for 3 seconds. "**Loc**" will appear in display, the "**Door Locked**" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **Allow about 15 seconds** for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the ovenlockout feature, press "**Clear/Off**" and "**Convection**" and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

To set the oven lockout feature:
(for models without Convection feature)

1. Press **"Lock"** and hold for 3 seconds. "**Loc**" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **Allow about 15 seconds** for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.

2. To cancel the Oven Lockout feature, press **"Lock"** and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

Note:

- **DO NOT open the oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
- If any control pad is pressed with the oven lockout feature active, "**Loc**" will appear in the display until the control pad is released.

Setting the minute timer

1. Press **"TIMER On/Off"**.
2. Press the "**+**" to increase the time in one minute increments. Press and hold the "**+**" to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.
   Note: If the "**-**" pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. When the set time has run out, the timer will beep 3 times and will continue to beep 3 times every 60 seconds until **"TIMER On/Off"** is pressed.

To change the timer while it is in use

While the timer is active and shows in the display, press and hold the "**+**" **or** "**-**" to increase or decrease the time remaining.

To cancel the minute timer before the set time has run out press **"TIMER On/Off"** once .

Note:

- The indicator light located above the **"TIMER On/Off"** pad will glow while the minute timer is active.

- The minute timer will display hours and minutes until 1 hour remains on the timer. Once less than 1 hour remains, the display will count down in minutes and seconds. Once the timer has less than 1 minute remaining only seconds will display.
- The minute timer DOES NOT start or stop the cooking process. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or while using any of the other oven features. When the minute timer is in use with any other feature, the minute timer will be shown in the display. To view other functions, press the pad for that function.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self-Clean



	WARNING:
	• During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of Carbon Monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood. • Do not block the oven vents(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in the manual. • When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, stop self-clean operation and contact service.

Preparing for a Self-Clean Cycle

During Self-Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

Adhere to the following cleaning precautions:

- **DO NOT** use oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the Self-Cleaning oven.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove all utensils and ANY ALUMINUM FOIL. These items cannot withstand high cleaning temperatures and will melt.**
- Remove racks. See “Removing & Replacing Oven Racks” under Accessories. If they are not removed during the Self-Clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will dull. After the cycle is complete and the oven has cooled, rub the sides of the oven racks with wax paper or a cloth containing a small amount of salad oil (this will make the racks glide easier into the rack position).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Clean cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Hand clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. these areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap & water.
- Prior to setting the self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

Important: To start a self-clean cycle immediately without a **delay**, skip steps 2 & 3 in the instructions provided below.

To set the Self-Clean mode:

1. Be sure the clock displays the correct time of day.
2. Press “**Start Tme**”. The " **:** " in the time of day will flash.
3. Press and hold the “**+**” pad to scroll to the time to start the delayed Self-Clean cycle. Release the pad when the desired time is displayed.
4. Press **“Self Clean”. “---”** appears in the display.
5. Press the “**+**” or “**-**” pad once. “**3:00**” will appear in the display indicating that a 3 hour self-clean time is set. To change to a 2 hour self-clean time press “-” once (**2:00** appears in the display). To self-clean using a 4 hour clean time press “**+**” once (**4:00** appears in display).
6. " **CLn**" will appear in the display during the self-clean cycle and the "**LOCK**" light will glow until the self-cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.

Note: As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the “LOCK” indicator light will flash. DO NOT open the oven door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the oven door to lock).

When the self-clean cycle has completed:

1. The time of day will appear in the display window and the “**Clean**” and "**LOCK**" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "**LOCK**" light has gone out, the oven door can be opened.
3. A moist cloth is the best way to wipe out the remaining ash from the oven.

Stopping or interrupting a self-clean cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle once it has been activated:

1. Press “Clean/Off”.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "**LOCK**" light has turned off, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.



CAUTION:

- To avoid possible burns use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. **Stand to the side of the oven** when opening the door to allow hot air or steam to escape.
- **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the self-cleaning cycle has completed. The oven may still be VERY HOT.

Note:

- Whenever the self-clean feature is active you may check the amount of time remaining in the self-clean cycle by pressing the “**Self Clean**” pad. Remember the range door cannot be opened until the range has cooled sufficiently. You will need to add about 1 hour to the time displayed before you can use the range for cooking.
- When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Oven Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.

Part	Recommendations
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleansers or petroleum based solvents.

Cooktop Cleaning and Maintenance



WARNING:

DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

Prior to using your cooktop for the first time, apply some of the cooktop cleaning cream supplied with your new appliance. Buff with a **non-abrasive** cloth or no-scratch cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface (see Fig. 1). These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough or dirty bottoms can **mark or scratch** the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on bottom; replace with clean cookware before using.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop, they may cause it to crack.

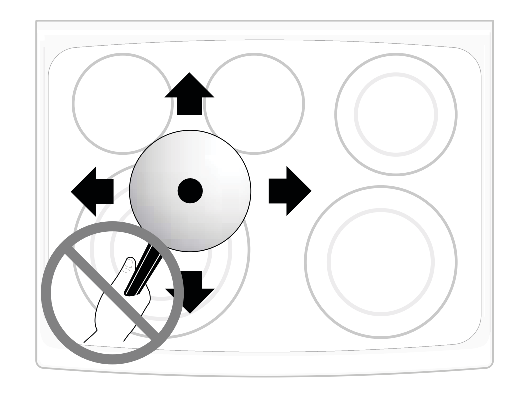


Fig.1

Cooktop cleaning



CAUTION:

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned OFF and the cooktop is COOL.

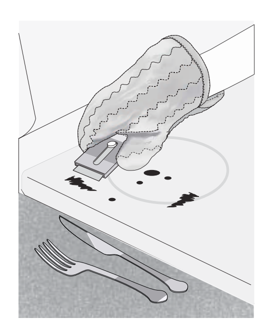
For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a non-abrasive plastic type no-scratch cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a non-abrasive plastic type no-scratch cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.



Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**.

After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

Do not use the following on the cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Caution for aluminum use on the cooktop

- **Aluminum Foil -** Use of aluminum foil on a hot cooktop will damage the ceramic cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils -** The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If aluminum pans are allowed to boil dry when using the cooktop, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

Maintenance

Replacing an Oven Light



CAUTION:

- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing light. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.

The light bulb is located at the rear of the oven and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

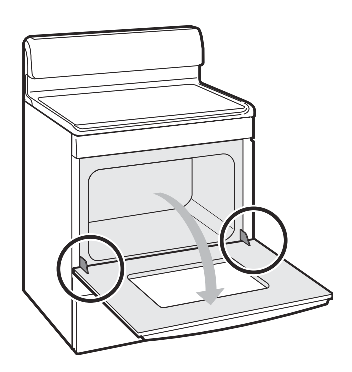
To replace the oven light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the range.
2. Press wire holder to one side to release the glass shield.
3. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
4. Replace glass shield over bulb and snap wire holder into place.
5. Turn power back on again at the main source (or plug in the range back in).
6. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in this Use and Care Guide.

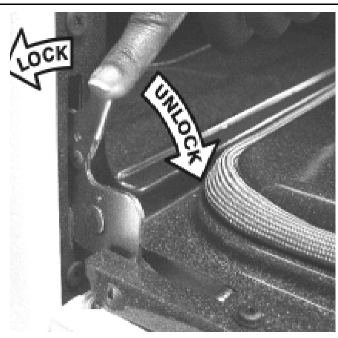
Removing the Oven Door

	**CAUTION:** When removing the door:
	• Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in burns. • The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking. • For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down. • Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury. • Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage. • Do not lay removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

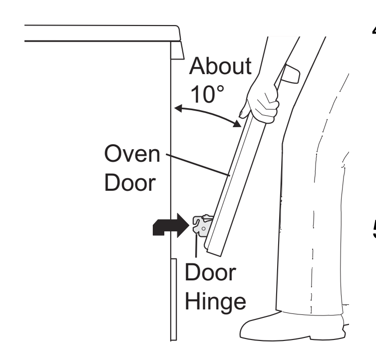
To remove the oven door:



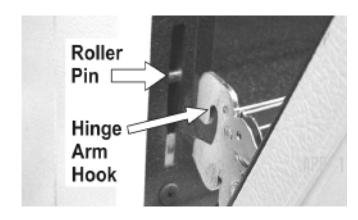
1. Be sure to read the above CAUTION before attempting to remove the door.
2. Open oven door completely (horizontal with floor - see figure)



3. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (see figure). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.

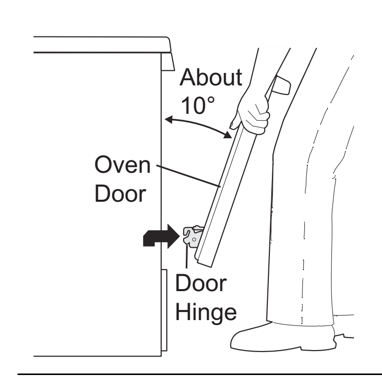


4. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - see figure).
5. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).

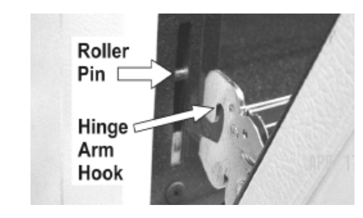


6. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (see figure).

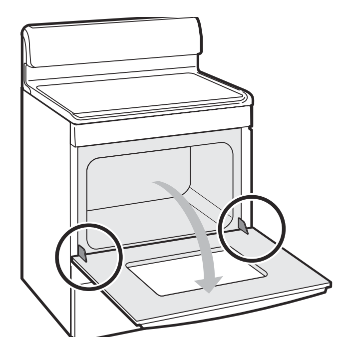
To replace the oven door:



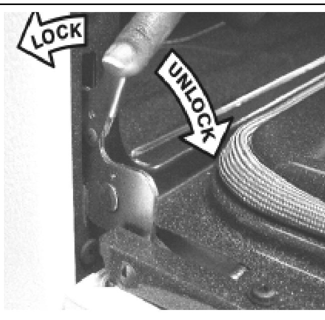
1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - see figure).



2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm over the roller pins located on each side of the oven door frame (see figure). The hook of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins.



3. Fully open the oven door (horizontal with floor - see figure).



4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (see figure) to the locked position.
5. Close the oven door.

Special door care instructions - Oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Service

Before Calling Service

Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Baking results are not as expected.	Many factors affect baking results. Make sure the proper oven rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see “Adjusting Oven Temperature” in this Use & Care Guide.
Appliance is not level.	Be sure floor is level, strong & stable enough to adequately support range. If floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation. Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of appliance until the rack is level. Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square & have sufficient room for appliance clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	Cabinets not square or are built in too tightly. Contact builder or installer to make appliance accessible. Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so appliance can be lifted over carpet.
Surface element too hot or not hot enough.	Incorrect control setting. Be sure the correct control is ON for the element that you are attempting to use.
Surface element does not heat.	Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy & medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Entire appliance does not operate.	The time of day is not set. The time of day **must** first be set in order to operate the oven. See “Setting the clock” in the **Setting oven controls** section. Make sure cord/plug is plugged correctly into outlet. Service wiring is not complete. Contact your dealer, installing agent or authorized service agent. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
Oven portion of appliance does not operate.	Be sure the oven controls are set properly for the desired cooking feature. See **Setting Oven Controls** in this manual or read the instructions “**Entire appliance does not operate**” in this checklist.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that do not use convection	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.
Oven smokes excessively during broiling.	Incorrect setting. Follow broiling instructions in **Setting Oven Controls**. Make sure oven door is opened to **broil stop position.** Meat too close to the broil element. Reposition the broil rack to provide proper clearance between the meat & the element. Preheat the broil element for searing. Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spillovers in oven. For example this will happen for pie spillovers or large amounts of grease left on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting oven. If flames or excessive smoke are present see “About broiling” in the **Setting Oven Controls** section.
Oven control panel beeps & displays any F code error (for example F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 or F90).	Oven control has detected a fault or error condition. Press **Clear/Off** to clear the display & stop beeping. Try the bake or broil feature again. If the F code error repeats, remove power from appliance, wait 5 minutes and then **repower** appliance and set clock for the time of day. Try the bake or broil feature again. If the fault recurs, record fault and call for service.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "**Cooktop Cleaning and Maintenance** in the **Care and Cleaning** section of this Use & Care Guide. Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning creme to remove the marks. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **Care and Cleaning** section.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "Cooktop Cleaning and Maintenance" in the **Care & Cleaning** section.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location is shown in the following picture.

Open storage drawer (some models) or remove lower front panel (some models).



How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch freestanding and slide-in range, ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased: (1) for your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes; (2) new at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use; and (3) within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase. The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable. Bosch reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five days (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If a reasonable number of attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch 's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch -authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, <u>THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID</u>. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch 's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are *independent entities* and are *not* agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Bosch is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Bosch, including without limitation, one or more of the following: (1) use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels); (2) any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions,

mishandling, unauthorized service (including self-performed “fixing” or exploration of the appliance’s internal workings); (4) adjustment, alteration or modification of any kind; (5) a failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations; (6) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (7) any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, “BUSINESS LOSS”, AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH , OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE. No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-944-2904

Table des matières

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

Nous attendons de vos nouvelles !

Concernant ce guide

Organisation du guide

Afin de maximiser l'utilisation de ce nouvel appareil, lire ce guide entièrement. Ainsi, cet appareil vous sera familier tant par son fonctionnement que par ces caractéristiques.

Ce guide comprend les sections suivantes :

- La section «*Sécurité*» qui donne des informations sur la sécurité pour faire fonctionner le four.
- «*Mise en œuvre*» présente les composantes et les caractéristiques du four.
- La section«*Fonctionnement*» donne les étapes sur le fonctionnement du four.
- «*Pour obtenir le maximum de cet appareil*» donne une liste des aliments habituels avec le mode de cuisson approprié, la température, la position de grille et le temps de cuisson. Cette section donne aussi quelques conseils sur la préparation et les casseroles.
- La section «*Nettoyage et entretien*» donne l'information sur la façon de nettoyer les différentes parties de l'appareil.
- La section «*Service*» comprend la garantie et le guide de dépannage.
- Apporter une attention particulière sur les instructions de sécurité importantes à la section «*Sécurité*».

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT

Lorsque cet appareil est bien entretenu, il est conçu pour la sécurité et la fiabilité. Lire toutes les instructions attentivement avant d’utiliser. Ces précautions permettront de réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d’incendie et de blessures. Au moment d’utiliser un électroménager, les précautions de base doivent être observées, incluant celles données aux pages suivantes.

Installation et entretien appropriés

Demander à l’installateur d’indiquer l’emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Le marquer à des fins de références.

Cet appareil doit être installé de façon appropriée et mis à la terre par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise mise à la terre adéquate. Voir les instructions d’installation pour plus de détails. .



AVERTISSEMENT :

- Toute cuisinière peut basculer
- Il peut en résulter des blessures.
- Installer un dispositif anti bascule compris avec l’appareil.
- Voir les instructions d’installation.





Cet appareil est destiné à une utilisation domestique normale seulement. Il n’est pas approuvé pour une utilisation à l’extérieure ou à d’autres types d’utilisation (incluant sur un bateau ou dans un avion). Voir l’énoncé de garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.

Ne pas ranger ni utiliser des produits ou des vapeurs chimiques corrosifs, inflammables, produits autres que de la nourriture dans ou près de cet appareil. L’utilisation de produits corrosifs à chauffer ou à nettoyer endommageront l’appareil et peuvent causer des blessures. Cet appareil est destiné à la préparation d’aliments et ne doit pas être utilisé à d’autres fins.

Ne pas faire fonctionner cet appareil s’il ne fonctionne pas adéquatement ou s’il a été endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.

Ne pas obstruer les évents du four.

Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l’appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Référer tout service à un centre de service autorisé.

Dans le cas d’une erreur, l’affichage clignote et un bip est émis continuellement. Si cela se produit pendant l’autonettoyage, débrancher l’appareil de l’alimentation électrique et communiquer avec un technicien qualifié.

Dans le cas d’une erreur, l’affichage clignote et un bip est émis continuellement. Débrancher l’appareil de l’alimentation électrique et communiquer avec un technicien qualifié

Sécurité pour le feu

Ne pas utiliser de papier aluminium ni doublure protectrice sur les pièces de l’appareil, surtout dans le fond du four. Ceci peut causer un risque de choc électrique ou d’incendie.

Si des matériaux à l’intérieur du four s’enflamment, **garder la porte fermée**. Mettre l’appareil hors circuit et débrancher le circuit au coupe-circuit.

Utiliser cet appareil seulement pour l’usage auquel il est décrit dans ce guide. Par exemple, ne jamais utiliser pour chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l’appareil comme espace de rangement.

Toujours avoir un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.

Dans le cas où des vêtements ou cheveux prennent feu, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.

Avoir un extincteur approprié à proximité, visible et facilement accessible près de l'appareil.

Étouffer les flammes d'aliments, autres qu'un feu de graisse, avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson.

Des rideaux ou des hottes qui fonctionnent par un débit d'air descendant sur la cuisinière ne doivent pas être utilisés avec les cuisinières à gaz. Seules les hottes conçues pour une utilisation avec un appareil à gaz sauf s'ils ont été testés et approuvés par un laboratoire de vérification indépendant pour une utilisation conjointe.



AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES DANS LE CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou un plateau en métal, puis fermer le brûleur. FAIRE TRÈS ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE DES INCENDIES.
- NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FEU, il y a un risque de brûlures.
- NE JAMAIS UTILISER D'EAU, incluant des chiffons et serviettes mouillées, il y a un risque d'explosion de vapeur.
- Utiliser un extincteur SEULEMENT si :
  1) L'on possède un extincteur de CLASSE ABC et que l'on sait s'en servir.
  2) Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
  3) Le service des incendies a été appelé.
  4) L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

Éviter les brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ne pas laisser les vêtements, tire-plats et autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four tant que ces derniers n'ont pas suffisamment refroidis. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, dont les évents, les surfaces à proximité des évents et la porte de four.

Faire très attention en ouvrant l'appareil. Se tenir debout sur le côté, ouvrir lentement et légèrement la porte pour laisser l'air chaud et la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de ces zones et s'assurer qu'enfants et animaux ne sont pas à proximité de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappé, poursuivre avec la cuisson. Laisser la porte fermée à moins que cela ne soit nécessaire pour la cuisson et le nettoyage. Ne pas laisser la porte ouverte sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Faire attention pendant la cuisson d'aliments contenant une haute teneur d'alcool (ex. : rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a un risque de brûlure si l'alcool qui s'évapore prend feu dans le four. Utiliser seulement de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précaution.

Toujours placer les grilles en position pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les moufles entrer en contact avec les éléments chauffants.

Toujours utiliser des tire-plats secs. S'ils sont mouillés ou humides, cela peut causer des brûlures par vapeur. Ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne pas utiliser des serviettes ou chiffons.

Attacher les vêtements lâches avant de commencer. Attacher les cheveux longs, ne pas porter de vêtements pendants ou lâches comme cravates, écharpes, bijoux, etc.

Sécurité pour les enfants

Lorsqu'un enfant est assez âgé pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteur légal de montrer comment utiliser l'appareil de façon sécuritaire.

Ne pas laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre aux pièces de l'appareil, principalement la porte, le tiroir réchaud ou de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, il peut basculer et causer des blessures graves.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil à moins d'assurer une surveillance appropriée par un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais s'amuser ou jouer à proximité de l'appareil si ce dernier est en fonction.



ATTENTION :

Ne pas ranger des objets d'intérêt pour les enfants dans l'appareil, dans les armoires au-dessus de l'appareil ni sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Nettoyage sécuritaire

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains nettoyants produisent des émanations toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les chiffons ou éponges mouillés peuvent causer des brûlures par vapeur.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : La loi sur l'eau potable et les toxines de Californie (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) requiert du gouverneur de la Californie de publier une liste des substances reconnues par l'état comme pouvant causer le cancer, malformation ou autres problèmes de reproduction et demande aux compagnies d'aviser le consommateur d'une exposition potentielle à de telles substances.

Le brûlage de combustible de cuisson à gaz et l'élimination de la saleté pendant l'autonettoyage peuvent générer des sous produits pouvant être sur la liste. Afin de minimiser ces substances, toujours faire fonctionner l'appareil selon les instructions données dans ce guide et assurer une bonne ventilation.

Pour l'autonettoyage, s'assurer que la porte est verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, arrêter l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service autorisé.

Essuyer l'excès de déversement avant d'activer l'autonettoyage du four.

Les oiseaux possèdent un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où les émanations peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations peuvent présenter un danger pour les oiseaux, tout comme d'autres émanations telles la margarine surchauffée, huile de cuisson, etc.

La graisse ne doit pas s'accumuler dans le four.

Sécurité avec les casseroles

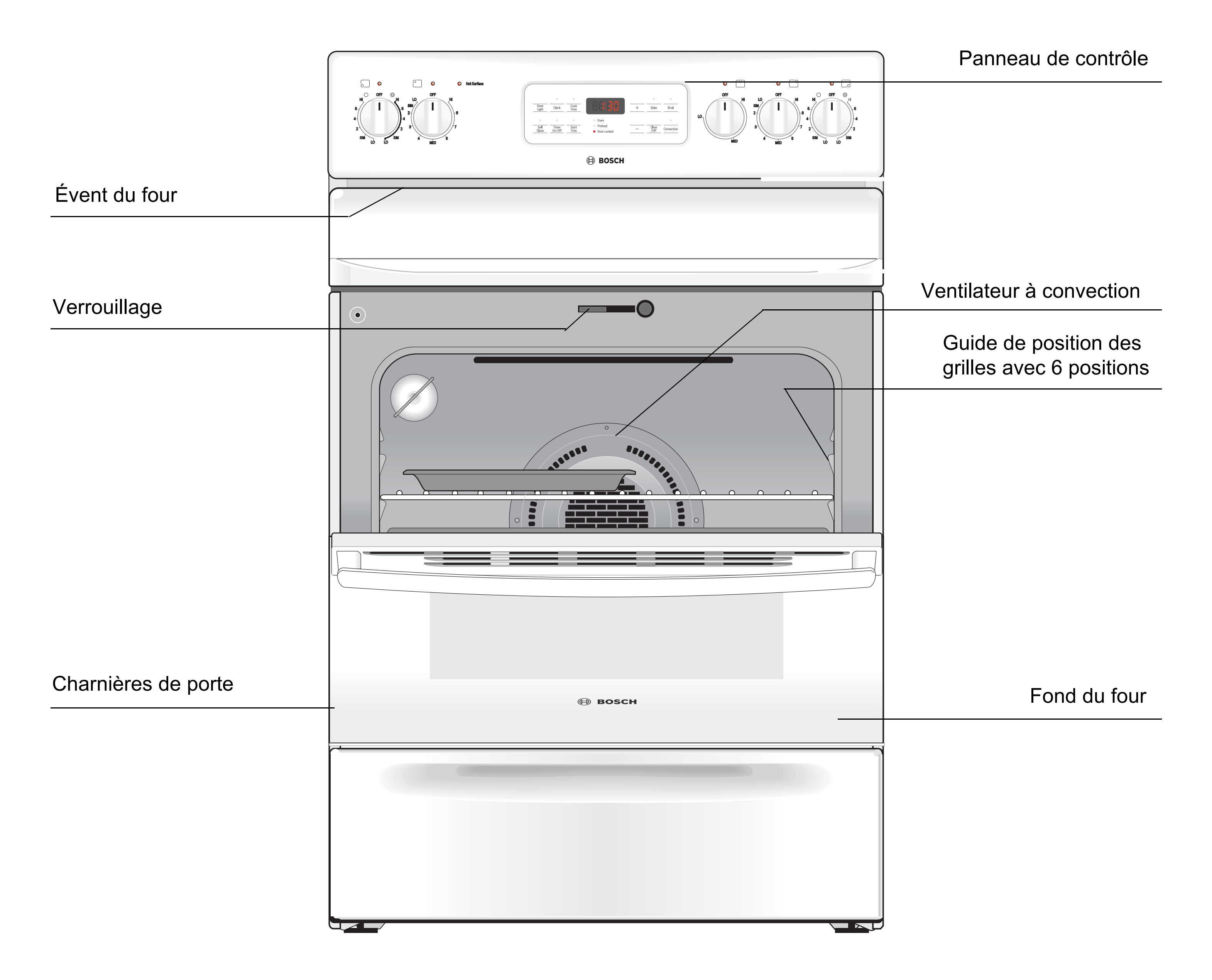
Ne pas placer les aliments directement au fond du four.

Suivre les directives du fabricant au moment d'utiliser les sacs à cuisson.

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires pendant le cycle d'autonettoyage.

Mise en œuvre

Pièces



Évent du four

L'évent du four est situé sous le centre du panneau de contrôle. Lorsque le four est en circuit, de l'air chaud passe par cet évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air appropriée dans le four et donner de bons résultats de cuisson. Ne pas obstruer cet évent. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation se former dans cette zone, laquelle peut être chaude lorsque le four est utilisé.

Ventilateur à convection (certains modèles)

Le ventilateur à convection fonctionne pendant le mode à convection. Lorsque le four est à ce mode, le ventilateur se met automatiquement hors circuit lorsque la porte est ouverte.

Fond du four

Le fond du four dissimule le brûleur inférieur. Ainsi il est protégé des dommages et des déversements.

Remarque :
Ne pas placer les aliments directement dans le fond du four.

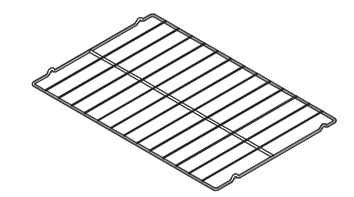


AVERTISSEMENT :

Ne pas utiliser de papier aluminium ni de doublure protectrice sur les pièces de l'appareil, principalement le fond du four. Cela peut causer un risque d'incendie.

Accessoires

Grille



Grille de four plate

Cette grille peut être utilisée pour toute cuisson. Ne pas faire autonettoyer dans le four. Le four est doté de deux grilles plates.



ATTENTION :

Pour éviter les brûlures, placer les grilles à la position désirée pendant que le four est encore froid. Toujours utiliser des moufles à four lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les moufles entrer en contact avec les éléments chauffants.

Faire très attention au moment d'enlever une grille de la position inférieure pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

Pour éviter tout dommage à l'appareil ou toute blessure, s'assurer que les grilles sont bien installées selon les instructions d'installation ; qu'elles ne sont pas à l'envers.

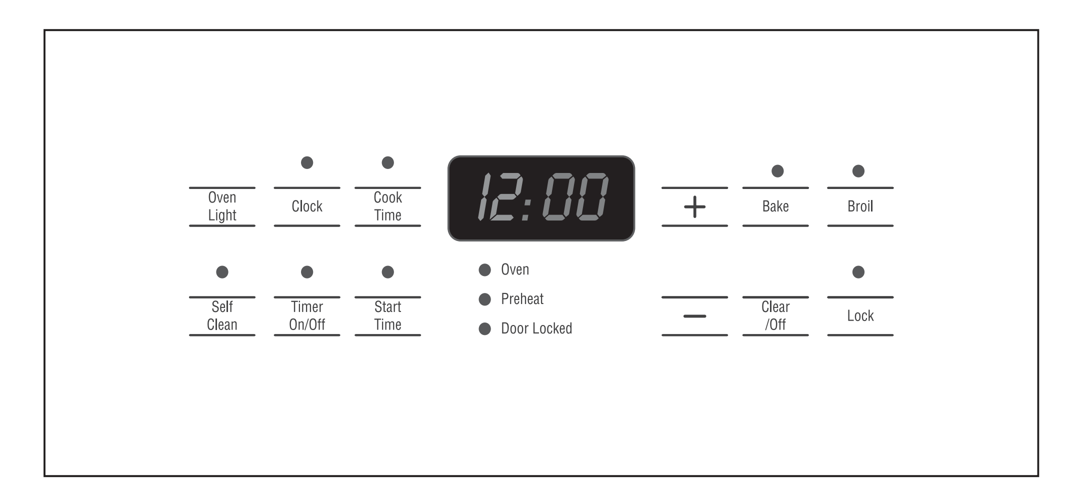
RETIRER TOUTES LES GRILLES et les pièces avant d'enclencher le cycle d'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, le glissement des grilles sera endommagé et les grilles perdront leur fini brillant ou deviendront bleutées. Enlever **TOUTES** les grilles et nettoyer selon les instructions données à la section Nettoyage et entretien dans ce guide.

Retrait et mise en place des grilles

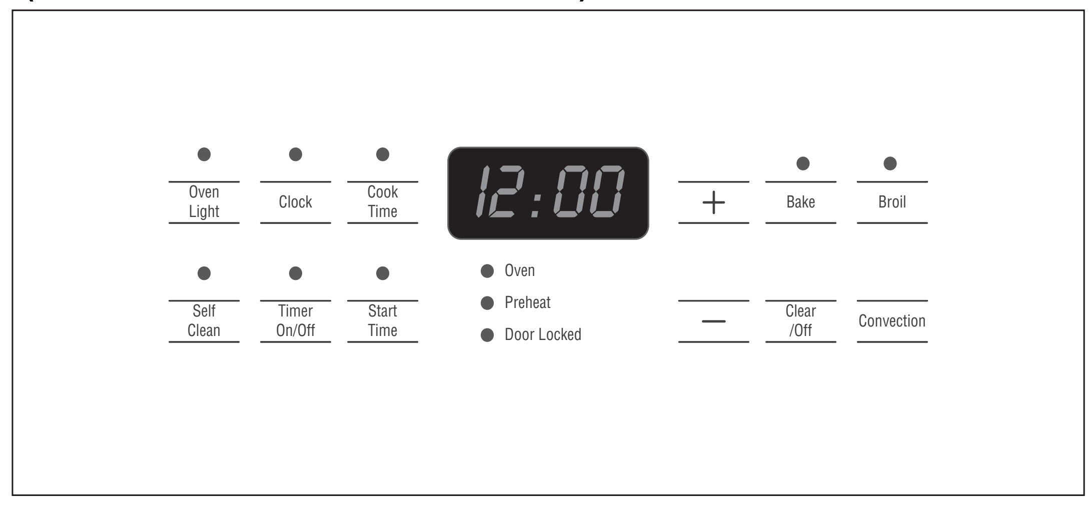
Pour enlever : tirer complètement la grille jusqu'à la butée. Soulever le devant de la grille et faire glisser. **Pour remettre en place** : insérer la grille dans les guides sur les parois du four. Incliner le devant de la grille vers le haut et faire glisser la grille en place.

Contrôle

Gamme 300 (modèles sans cuisson à convection)



Gamme 500 (modèles avec cuisson à convection)



Touches du panneau de contrôle

Oven Light	Utiliser pour mettre l'éclairage intérieur en ou hors circuit.
Clock	Utiliser pour régler l'heure du jour.
Cook Time	Utiliser pour entrer la durée de cuisson requise.
Self Clean	Utiliser pour l'autonettoyage.
Timer On/Off	Utiliser pour régler ou annuler la minuterie. La minuterie n'active ni n'arrête la cuisson.
Bake	Utiliser pour choisir la fonction cuisson.
Broil	Utiliser pour choisir la fonction gril.
Lock	Cette touche active les réglages de verrouillage de la porte du four.
Convection	La convection est semblable à la cuisson. La chaleur provient du brûleur inférieur et la chaleur est circulée par un ventilateur (certains modèles).
+ –	Utiliser avec la fonction ou les touches pour régler la température du four, la durée de cuisson et la mise en marche (pour la programmation d'une mise en marche automatique), réglage de la pendule et de la minuterie.

Voyants indicateurs de contrôle

● Oven	Le voyant s'allume chaque fois que le four est mis en circuit pour maintenir la température réglée du four.
● Preheat	Le voyant s'allume lorsque le four est d'abord réglé pour fonctionner ou si la température est réglée plus haut que la température réelle du four.
● Door Locked	Le voyant clignote lorsque la porte du four se verrouille ou déverrouille, que le verrouillage est activé ou que l'autonettoyage est actif.

Remarque : tous les autres voyants pour le contrôle du four sont du type marche-arrêt.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

- Le four doit être installé adéquatement par un technicien qualifié avant utilisation.
- Retirer tout matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Pendant qu'il est froid, nettoyer avec un chiffon humide et assécher.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Les résultats de cuisson dépendent de l'utilisation appropriée des casseroles.
- Lire et comprendre tous les avis de sécurité ainsi que le guide d'utilisation et d'entretien avant de faire fonctionner l'appareil.

Pour obtenir le maximum de cet appareil

Généralités

Emplacement des casseroles

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les plats sont placés au centre du four. S'il y a plus d'un plat sur une grille, laisser un espace de 1 à 1 ½ po entre les plats. Pour la cuisson d'un gâteau à 4 étages en même temps, mettre les plats sur deux grilles afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres. Voir cuisson de gâteau à étages avec 1 ou 2 grilles.

Plats et casseroles de cuisson

- Les plats en verre absorbent la chaleur. Suivre les directives du fabricant.
- Pour des croûtes tendres, dorées et légères, utiliser des plats en métal brillant et léger.
- Les plats foncés, rugueux et mat (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur donnant une croûte plus croustillante et brune. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F avec de type de plats. Suivre les directives du fabricant.
- Les plaques à biscuits ou plats isolés peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Ne pas mettre d'objet lourd sur la porte du four.
- Ne pas garder des plats vides dans le four pendant la cuisson car cela modifie le rendement de la cuisson.

Papier aluminium

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure protectrice sur les pièces de l'appareil, spécialement au fond du four. Ceci peut causer un risque de chocs électriques ou d'incendie.

Préchauffage du four

- Placer les grilles en position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four pour tous les modes de cuisson
- Laisser le four préchauffé pendant la préparation de la recette.
- Régler la température plus haut ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, placer les aliments dans le four aussi rapidement que possible afin de minimiser la perte de chaleur et la réduction de température.

Réglage de la température du four

Cet appareil a été calibré en usine et testé pour une température précise de cuisson. Pour les quelques premières utilisations, observer les durées et la température recommandées. Si l'on croit que le four est trop chaud ou trop froid pour la recette, l'on peut régler le contrôle afin que le four cuise plus chaud ou plus froid que la température affichée.

Pour régler la température du four :

1. Presser **CUISSON (BAKE).**
2. Régler la température à 550 °F (287 °C) en pressant la touche **+**.
3. Dans un délai de 2 secondes, presser et maintenir **CUISSON** jusqu'à ce que 2 chiffres figurent à l'affichage. Relâcher la touche. L'affichage indique maintenant le degré de décalage entre la température réglée en usine et la température en cours. Si le contrôle a la calibration en usine, l'affichage indique **0**.
4. La température peut maintenant être réglé de plus ou moins 35 °F (19 °C), en tranches de 5° en pressant et maintenant **+** ou **-**. Régler jusqu'à ce que la différence disparaisse de l'affichage. En abaissant la température du four, un signe moins (-) figure devant le chiffre pour indiquer que le four est plus froid que le degré affiché.
5. Lorsque le réglage désiré est effectué, presser **annule/ arrêt (Clear/Off)** pour revenir à l'affichage de l'heure.

Pour de meilleurs résultats

- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter la réduction de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur pour voir les aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.
- Utiliser la minuterie pour suivre le temps de cuisson.

Cuisson à haute altitude

- When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

  For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

- Il est normal qu’une certaine quantité d’humidité s’évapore pendant la cuisson. Ceci dépend de l’humidité contenue dans les aliments. Elle peut se condenser sur les surfaces plus froides que l’intérieur du four, comme sur le panneau de contrôle.

Fonctionnement de l’éclairage du four

L’éclairage du four se met automatiquement en circuit lorsque la porte est ouverte.

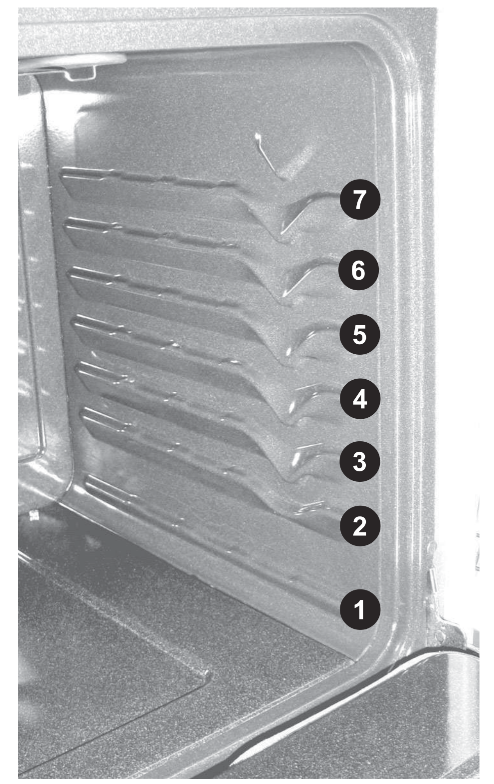
Presser **éclairage du four** pour mettre l’éclairage du four en ou hors circuit lorsque la porte du four est fermée.

L’éclairage est situé dans le coin supérieur gauche près de la paroi de l’intérieur du four et est couvert d’un écran en verre maintenu par un support. Cet écran en verre doit être en place lorsque le four est utilisé.

Pour changer l’ampoule, voir **Remplacement de l’ampoule du four** à la section **Entretien.**

Positions de grilles recommandées pour le gril, la cuisson et le rôtissage

Aliments	Position de grille
Griller des galettes de viande et des steaks	6 or 7
Griller la viande, poulet ou poisson	5 or 6
Biscuits, gâteaux, tartes, muffins	4 or 5
Tartes surgelées, gâteau des anges, levure, pain, casseroles, petites coupes de viande ou de volaille	2 or 3
Dinde ou jambon	1



Position de grilles

Fonctionnement

Concernant cet appareil

En plus de ce design classique, la technologie moderne et perfectionnée assure une efficacité de haut niveau. Par exemple, nous avons amélioré la distribution de la chaleur dans le four en utilisant de nouveaux éléments chauffants. L'avantage donne des durées de cuisson plus courtes, des résultats parfaits et des coûts énergétiques plus bas.

Ce four est très pratique et facile à faire fonctionner, même avec la vaste gamme d'options. Le mode cuisson et la température peuvent être réglés presque sans effort. Les fonctions additionnelles comme la cuisson minutée peuvent être réglées à l'aide d'une touche en quelques seconde, et l'affichage donne toujours l'information importante pendant la cuisson.

Fonctionnement du four

Cuisson d'un gâteau à étages sur 1 ou 2 grilles

Pour de meilleurs résultats avec 2 grilles, placer les plats sur les grilles en position 2 et 5 (figure 2) ; avec une seule grille, placer les grilles en position 2 ou 3 (figure 1).

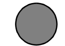


Fig. 1



Fig. 2

Cuisson

BAKE 	**Cuisson** s'effectue avec l'air chaud et sec. Le brûleur inférieur fait des cycles pour maintenir la température du four.

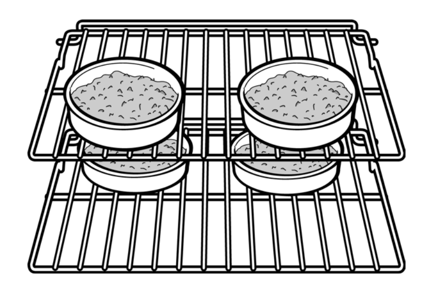
Le mode cuisson peut être utilisé pour préparer une variété d'aliments, des pâtisseries aux casseroles. Consulter la recette ou les directives de l'emballage pour la température du four et la durée de cuisson.

Conseils

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- La durée de cuisson varie selon le format, la dimension et le fini du plat. Les plats en métal foncé ou à enduit antiadhésif cuisent plus rapidement avec des résultats plus foncés. Les plats isolés allongent la durée de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, cuire sur une seule grille avec un espace d'au moins 1 ½ po entre les plats ou les plats et les parois du four.

Éliminer la perte de chaleur en utilisant le hublot pour vérifier la cuisson des aliments au lieu d'ouvrir la porte.

Si plusieurs grilles sont nécessaires, utiliser un maximum de 2 grilles. Pour les gâteaux et les biscuits, utiliser les positions 2 et 5. Placer les plats en quinconce afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres (voir ci-dessus). Voir *Emplacement des plats* à la section *Généralités*. L'on peut aussi utiliser le mode à convection.



Le four peut être programmé pour cuire à toute température entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 287 °C). La température de cuisson établie en usine est 350 °F (177 °C).

Pour régler cuisson

1. Presser CUISSON. « _ _ _ » figure à l'affichage.
2. Dans un délai de 5 secondes, presser **+** ou **-**. L'affichage montre 350 °F (177 °C). En pressant et maintenant **+** ou **-**, la température peut être réglée en tranches de 5 °F (1 °C si l'affichage est en Celsius).
3. Dès que la touche **+** ou **–** est relâchée, le four commence à chauffer à la température choisie. Lorsque la température affichée est atteinte, le voyant de préchauffage s'éteint.
4. Pour annuler la cuisson, presser **effacer/arrêt**.

Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Presser **CUISSON**. Vérifier visuellement la température de cuisson et qu'elle doit être modifiée.
2. Presser **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température réglée à la nouvelle température désirée.

Remarque : le voyant FOUR à l'affichage électronique se met en et hors circuit lorsque la fonction cuisson est utilisée et pendant le préchauffage. Ceci est normal et indique que le four effectue un cycle pour maintenir la température de cuisson choisie. Lorsque le voyant s'éteint, le four est prêt.

Réglage de la cuisson minutée et cuisson différée

Les touches CUISSON et HEURE MARCHE actionnent les fonctions qui mettent le four en ou hors circuit au moment désiré. Le four peut être programmé afin de fonctionner immédiatement et se fermer automatiquement (cuisson minutée) ou pour commencer plus tard avec une marche différée (cuisson minutée différée).

Pour programmer le four pour fonctionner immédiatement et se fermer automatiquement (cuisson minutée)

1. S'assurer que la pendule indique l'heure en cours.
2. Placer les aliments dans le four.
3. Presser **CUISSON**. «_ _ _» figure à l'affichage.
4. Dans un délai de 5 secondes, presser **+** ou **-**. L'affichage montre 350 °F (177 °C). En pressant et maintenant **+** ou **-**, la température peut être réglée en tranches de 5 °F (1 °C si l'affichage est en Celsius).
5. Presser **DURÉE CUISSON.** «**.00**» clignote à l'affichage.
6. Presser **+** ou **–** jusqu'à ce que la durée désirée figure à l'affichage.
7. Le four se met en circuit et commence à chauffer.

Pour programmer le four pour la marche différée et se fermer automatiquement (cuisson minutée différée)

1. S'assurer que la pendule indique l'heure en cours.
2. Placer les aliments dans le four.
3. Presser **CUISSON**. «_ _ _» figure à l'affichage.
4. Dans un délai de 5 secondes, presser **+** ou **-**. L'affichage montre 350 °F (177 °C). En pressant et maintenant **+** ou **-**, la température peut être réglée en tranches de 5 °F (1 °C si l'affichage est en Celsius).
5. Presser **DURÉE CUISSON.** «**.00**» clignote à l'affichage.
6. Presser **+** ou **–** jusqu'à ce que la durée désirée figure à l'affichage.
7. Presser **DURÉE MARCHE**. Le temps le plus tôt de mise en marche s'affiche.
8. Presser **+** ou **–** jusqu'à ce que le temps de mise en marche désiré s'affiche.
9. Une fois le contrôle réglé, il calcule la durée jusqu'à la fin de la cuisson afin d'établir le temps de mise en marche réglé.
10. Le four se met en circuit à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer.

Lorsque la durée de cuisson se termine

1. **FIN** figure à l'affichage et le four se met automatiquement hors circuit.
2. Le contrôle fait 3 bips toutes les 60 secondes pour rappeler de presser **efface/arrêt**.

Pour changer la température du four ou la durée de cuisson une fois la cuisson commencée

1. Presser la touche de fonction à changer.
2. Presser **+** ou **–** pour effectuer le réglage.

Remarque : pendant la cuisson minutée, le voyant préchauffage ne fonctionne pas tant que le temps de cuisson ne commence. .

⚠	**ATTENTION :**
	Faire attention avec les fonctions cuisson minutée et cuisson minutée différée. Les aliments qui peuvent facilement se gâter, comme lait, œufs, poisson, viande et volaille, doivent être d'abord réfrigérés. Même lorsque froids, ils ne peuvent demeurer plus d'une heure dans le four avant que la cuisson ne commence et doivent être enlevés rapidement lorsque la cuisson est terminée.

Gril

BROIL 	**Gril** utilise une chaleur intense du brûleur supérieur.

Le mode gril est idéal pour les coupes de viande minces et tendres (1 po ou moins), la volaille et le poisson. Utiliser aussi pour brunir des casseroles. Toujours griller avec la porte du four fermée.

Les avantages :

- Cuisson rapide et efficace.

- Cuisson sans ajout de gras ou de liquides.

Conseils

- Préchauffer le four environ 5 minutes.
- Steaks et côtelettes doivent avoir au moins ¾ po d'épaisseur.
- Badigeonner poisson et volaille de beurre ou d'huile pour empêcher de coller.
- Tourner la viande une fois pendant la cuisson recommandée.

Pour brunir des casseroles, utiliser seulement des plats en métal ou en céramique vitrifiée comme Corningware®.

Utiliser le gril pour cuire des viandes qui requièrent une exposition direct à la chaleur radiante pour un brunissage optimal. Pour le gril, ne pas oublier de placer les grilles pendant que le four est froid. Positionner les grilles comme indiqué au **tableau de réglages gril.**

Tableau de position des grilles pour le gril

Aliments	Position de grille
Hamburger et steaks médiums	7
Poisson, steak médium bien cuits, côtelettes de porc	6
Aliments bien cuits tel le poulet	5

Pour régler le gril

1. Placer les grilles pendant que le four est froid.
2. Presser **GRIL.** «_ _ _» figure à l'affichage.
3. Presser et maintenir **+** ou **–** jusqu'à ce que le niveau de réglage de gril désiré figure à l'affichage. Presser **+** pour **HI** ou **–** pour **LO**. La plupart des aliments peuvent être grillés à HI. Choisir LO pour éviter un brunissage ou un assèchement excessif comme pour les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour un brunissage optimal, préchauffer le brûleur gril pendant environ 3 à 4 minutes avant d'ajouter les aliments.**
5. Placer les aliments au four. Fermer la porte.
6. Griller d'un côté jusqu'à ce que bien bruni. Tourner et griller l'autre côté.
7. Lorsque terminé, presser **effacer/arrêt**.

Remarque : toujours tirer la grille jusqu'à la butée avant de tourner ou d'enlever les aliments.



ATTENTION :

Si un feu se déclare dans le four, fermer la porte et mettre hors circuit. Si le feu continue, utiliser un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser.

Convection (certains modèles)



La **convection** est semblable à la cuisson. La chaleur provient du brûleur inférieur. La principale différence est que la chaleur est circulée dans le four par un ventilateur. Ceci améliore la distribution de chaleur.

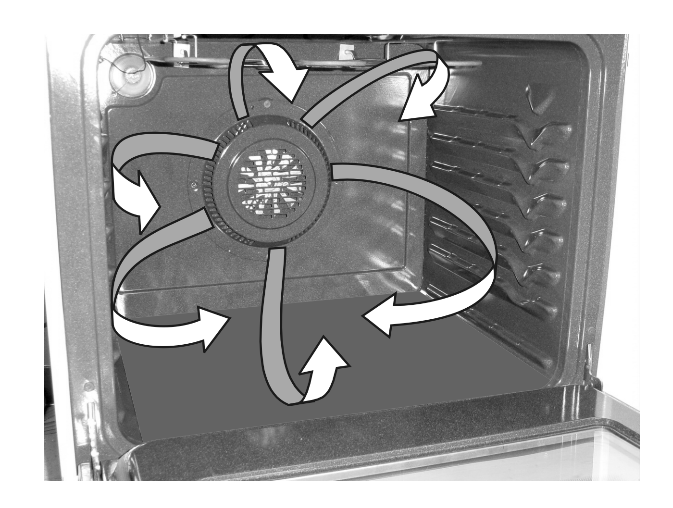
Les avantages

- Les aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, économisant temps et énergie.
- Cuisson sur plusieurs grilles.
- Aucun plat ni casserole spécial requis.

Fonctionnement de la convection

La **convection** utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continuelle. Ceci améliore la distribution de chaleur permettant une cuisson plus rapide et un bon brunissage. Cela offre aussi de meilleurs résultats de cuisson en utilisant deux grilles à la fois.

L'air chaud circule autour des aliments, scellant ainsi les jus et donnant plus de saveur. Les viandes cuites par convection sont plus juteuses. La volaille est plus croustillante à l'extérieur et plus juteuse à l'intérieur. Les pains et les pâtisseries sont uniformément brunis. La plupart des aliments cuits dans un four standard cuisent plus rapidement et plus uniformément avec la convection.



Utilisation de la convection

Pour la cuisson
1. Pour des résultats optimums, il est recommandé de préchauffer le four pour la cuisson de biscuits, pains.
2. Réduire la température recommandée de la recette de 25 °F. Suivre le reste des directives en utilisant la durée recommandée pour la cuisson.
3. Pour utiliser 2 grilles en même temps, les placer en position 2 et 5 pour de meilleurs résultats.

Les gâteaux à étages obtiennent de meilleurs résultats en utilisant la touche **CUISSON**.

Pour le rôtissage
1. Le préchauffage n’est pas nécessaire pour rôtir des aliments avec la convection.
2. Puisque les aliments cuisent plus vite, réduire la durée de cuisson d’environ 25 %. Vérifier les aliments. Au besoin, augmenter la durée de cuisson jusqu’à la cuisson désirée.
3. Ne pas couvrir les aliments pour le rôtissage, ceci empêche le brunissage approprié des aliments.
4. Utiliser la même température que celle indiquée dans la recette.

Remarque : Avec la convection, les réductions de temps de cuisson peuvent varier selon la quantité et le type d’aliments à cuire.

Réglage de la convection
Le four peut être programmé pour la convection à toute température de 300 °F à 550 °F (149 °C à 287 °C). Le réglage en usine est 350 °F (177 °C).

Pour régler la convection
1. Presser **convection**. «_ _ _» figure à l’affichage.
2. Dans un délai de 5 secondes, presser **+** ou **-**. L’affichage montre 350 °F (177 °C). En pressant et maintenant **+** ou **-**, la température peut être réglée en tranches de 5 °F (1 °C si l’affichage est en Celsius).
3. Dès que la touche **+** ou **–** est relâchée, le four commence à chauffer à la température choisie. Lorsque la température affichée est atteinte, le voyant de préchauffage s’éteint et le contrôle émet 3 bips.
4. Pour annuler la cuisson, presser **effacer/arrêt.**

Pour changer la température du four une fois la convection commencée
1. Presser **convection**. Vérifier visuellement la température de cuisson et changer au besoin.
2. Presser + ou – pour augmenter ou diminuer la température réglée à la température désirée.

Fonctionnement de la surface de cuisson

Type de matériaux

Les matériaux déterminent comment la chaleur est distribuée et transférée de l’élément de surface au fond du plat. Les matériaux les plus populaires sont :

Aluminium – excellent conducteur de chaleur. Certains types d’aliments le font noircir (les plats en aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si un plat en aluminium est glissé sur la surface de cuisson, il peut laisser des marques qui ressemblent à des taches. Enlever ces marques immédiatement.

Cuivre – excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Peut laisser des marques sur la céramique vitrifiée (voir aluminium).

Acier inoxydable – lent conducteur de chaleur avec une cuisson non uniforme. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.

Fonte – faible conducteur de chaleur, toutefois garde la chaleur. Cuit uniformément une fois la température atteinte. Non recommandée pour les surfaces en céramique.

Métal à porcelaine émaillée – les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau du fond. L’enduit en porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter d’égratigner la surface en céramique vitrifiée.

Verre - faible conducteur de chaleur. Non recommandé pour les surfaces de cuisson en céramique car il peut égratigner le verre.

Utilisation de casseroles appropriées

Le format et le type de casserole utilisée peuvent influencer le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson. S’assurer de suivre les recommandations pour utiliser les casseroles appropriées, figures 1 et 2.

Les casseroles doivent avoir un fond plat qui entre en contact avec toute la surface de l’élément chauffant (figure 2). Vérifier le plat en tournant une règle sur le fond du plat (figure 1). Pour plus de détails, voir «Nettoyage et entretien de la surface de cuisson» à la section **Nettoyage et entretien généraux**.

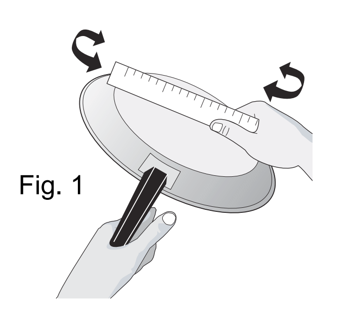


Fig. 1

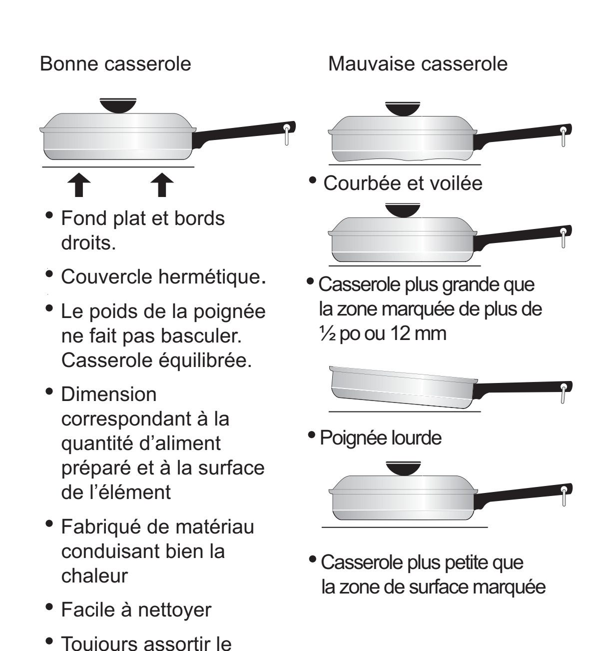


Fig. 2

Concernant la surface en céramique vitrifiée

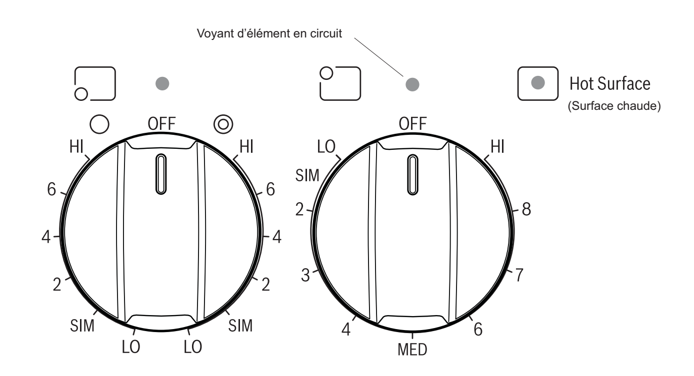
La surface en céramique est dotée d’éléments radiants situés sous la surface de verre. Le design délimite la zone de l’élément. **S’assurer** de faire correspondre le format de casserole au diamètre de la zone de l’élément et seuls des fonds plats doivent être utilisés.

Le type et le format de casseroles, le nombre d’éléments utilisés et les réglages sont tous des facteurs qui jouent sur l’effet de la chaleur qui sera diffusée aux zones hors des éléments de surface. Ces zones peuvent devenir **très chaudes**.

Voyants d’élément en circuit et de surface chaude

Cet appareil est doté de deux types de voyants de contrôle de surface radiante qui brillent sur le dosseret – le voyant d’**élément en circuit** et celui de **surface chaude**.

Les **voyants d’éléments en circuit** sont situés sur le panneau de contrôle au-dessus de chaque bouton de contrôle d’élément et brillent lorsque l’élément est mis en circuit. Un rapide coup d’œil, lorsque la cuisson est terminée, permet de s’assurer que tous les éléments sont hors circuit. Le **voyant de surface chaude** situé sur le panneau de contrôle brille lorsque toute surface est chaude et **demeure allumé** tant que la surface en verre n’est pas suffisamment **refroidie**..



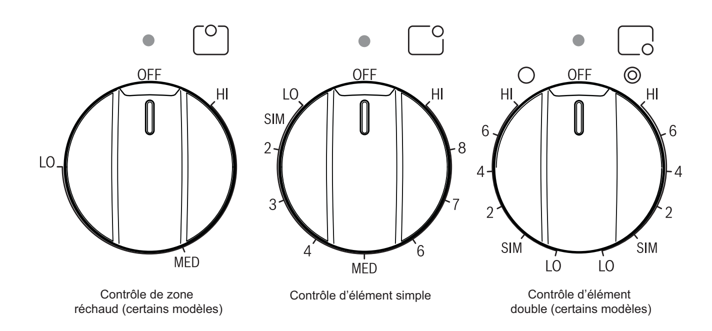
Remarques :

- Les éléments radiants sont dotés d’un limiteur qui permet à l’élément de faire un cycle marche-arrêt, même s’il est au réglage élevé (HI). Ceci empêche tout dommage à la surface en verre. Le cycle est normal en position HI et survient plus souvent si la casserole est trop petite pour l’élément ou si le fond de la casserole n’est pas plat.
- **S’assurer** de lire les instructions pour le nettoyage de la surface en céramique vitrifiée à la section **Nettoyage et entretien** dans ce guide.

Types d’éléments de surface

La surface en céramique est dotée d’éléments radiants situés sous la surface de verre. Les motifs sur la surface délimitent le type et la dimension de l’élément disponible.

L’élément **simple** comprend un motif rond (la zone available. **réchaud** est conçue pour garder les aliments chauds). L’élément **double** est flexible car l’on peut régler seulement la portion intérieure comme élément simple ou les deux portions intérieure et extérieure pour chauffer ensemble. .



Concernant les éléments radiants de surface

La température d’élément grimpe graduellement et uniformément, ce qui fait rougir l’élément. Pour maintenir le réglage sélectionné, l’élément effectue un cycle marche-arrêt. L’élément conserve suffisamment de chaleur pour assurer une chaleur uniforme et constante pendant le cycle arrêt.

Pour une cuisson efficace, mettre l’élément hors circuit quelques minutes avant que la cuisson ne soit terminée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

Réglages suggérés pour l’élément radiant

Les réglages suggérés donnés au tableau ci-contre sont en fonction de la cuisson avec une casserole en aluminium de calibre moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier selon le type de casserole utilisée.

Réglages suggérés pour éléments simple et double.

Réglages	Type de cuisson
Élevé (HI – 9)	Pour commencer la plupart des aliments, amener l’eau à ébullition, griller à la poêle
Moyen élevé (7 – 8)	Continuer un bouillon rapide, frire
Moyen (5 – 6)	Mijoter, épaissir des sauces, légumes à la vapeur
Moyen bas (2 – 4)	Cuire les aliments, pocher, ragoûts
Bas (LO – 1)	Garder chaud, fondre, mijoter

Élément radiant simple (tous les modèles)

Pour activer l’élément simple :

1. Placer une casserole de dimension appropriée sur l’élément simple.
2. Pousser et tourner le bouton de contrôle dans un sens ou dans l’autre au réglage désiré (voir
3. **le tableau Réglages suggérés pour éléments simple et double**). Commencer la cuisson à un réglage plus élevé, puis à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Les boutons de contrôle n’ont pas à être réglés exactement à un endroit particulier. Utiliser les graphiques comme guide et régler le bouton au besoin. Chaque élément de surface assure une quantité de chaleur constante à chaque réglage. Une zone de chauffage rouge dépasse le bord du fond de la casserole indique que la casserole est **trop petite** pour la zone de chauffage.
4. Lorsque la cuisson est terminée, mettre l’élément radiant hors circuit avant d’enlever la casserole.



ATTENTION :

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidis une fois hors circuit. La surface en verre peut être chaude et causer des brûlures avant qu'elle n'ait suffisamment refroidie.

Ne pas déposer des articles en plastique comme salière et poivrière, porte ustensiles ou pellicule de plastique sur la cuisinière pendant l'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Tire-plats, serviettes, cuillère en bois peuvent prendre feu si trop près des éléments de surface.

Ne pas laisser le papier aluminium ou TOUT autre matériau pouvant fondre entrer en contact avec la surface en céramique vitrifiée, car ils peuvent endommager la surface.

Chauffage avec petit élément intérieur seulement

Chauffage avec les deux éléments

Zone chauffante illustrée en foncé

Élément radiant double

Les symboles sur le dosseret sont utilisés pour indiquer quel serpentin de l'élément double chauffe. Le symbole ¡ montre l'élément intérieur seulement. Le symbole ¥ indique que les deux serpentins intérieur et extérieur chauffent.

Pour activer un élément double

1. Placer une casserole de dimension appropriée sur l'élément radiant approprié.
2. Pousser et tourner le bouton de contrôle dans le sens horaire pour faire chauffer les deux portions intérieure et extérieure de l'élément double. Si seulement la portion intérieure est requise, pousser et tourner le bouton dans le sens contre horaire.
3. Lorsque la cuisson est terminée, régler le bouton de contrôle en position ARRÊT avant d'enlever la casserole.

Commencer la plupart des cuissons à un réglage élevé, puis à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Les boutons de contrôle n'ont pas à être réglés de façon exacte. Utiliser les repères comme guide et régler le bouton au besoin. Une zone rouge brillante dépassant le bord inférieur d'une casserole indique que cette dernière est trop petite pour la zone de chauffage.

L'on peut passer d'un réglage d'élément à un autre en tout temps pendant la cuisson. Voir le **tableau de réglages d'éléments radiants suggérés** à la page précédente.

Garder chaud (certains modèles)

Le but de cette zone réchaud est de garder les aliments chauds à la température de service. Utiliser pour garder les aliments cuits chauds comme les légumes, sauces, casseroles, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et des assiettes allant au four.

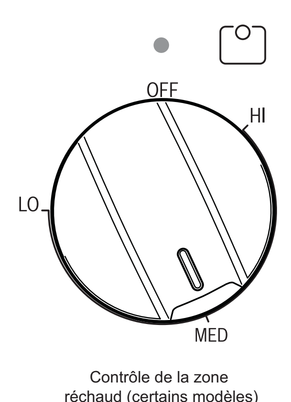
Toujours commencer avec des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud. Tout aliment placé sur la zone réchaud doit être couvert pour en maintenir la qualité.

Pour de meilleurs résultats, pour réchauffer des pâtisseries ou du pain, le couvercle doit avoir une ouverture pour que l'humidité s'échappe. **Ne pas utiliser de pellicule plastique ; elle peut fondre sur la surface et être difficile à enlever.** Utiliser seulement des plats, ustensiles et de la vaisselle recommandés pour le four et la zone réchaud d'une surface de cuisson.

Réglage du contrôle réchaud

1. Pousser et tourner le bouton dans un sens ou dans l'autre. Les températures sont approximatives et sont désignées par **HI** et **LO**. Toutefois, le contrôle peut être réglé à toute position entre ces deux niveaux.

2. Lorsque prêt à servir, régler le bouton à ARRÊT. La zone réchaud maintient la chaleur jusqu'à ce que le goes OFF **voyant** s'éteigne. .



Contrôle de la zone réchaud (certains modèles)

Sélection de température – voir le **tableau de réglages recommandés de zone réchaud**. Si un aliment n'est pas indiqué, commencer avec le niveau moyen et régler au besoin. La plupart des aliments peuvent être gardés à une température de service à l'aide du niveau moyen.

Tableau de réglages recommandés de zone réchaud

Aliment	Niveau de réchaud
Pains / pâtisseries	LO (bas)
Casseroles	LO (bas
Assiette avec aliments	LO (bas
Œufs	LO (bas
Sauces	LO (bas
Viandes	MED (moyen)
Sauces	MED (moyen)
Soupes (crème)	MED (moyen)
Ragoûts	MED (moyen)
Légumes	MED (moyen)
Aliments frits	HI (élevé)
Breuvages chauds	HI (élevé)
Soupes (liquide)	HI (élevé)



ATTENTION :

Contrairement aux éléments de surface, la zone réchaud ne brille pas lorsqu'elle est chaude.

Toujours utiliser des tire-plats ou des moufles à four pour enlever les aliments de la **zone réchaud** car les plats et les assiettes **seront chauds**.

Les éléments radiants de surface peuvent sembler froids après avoir été mis hors circuit. **La surface de verre demeure chaude** et peut causer des brûlures tant qu'elle n'a pas suffisamment refroidie.

Ne pas déposer des articles en plastique comme salière et poivrière, porte ustensiles ou pellicule de plastique sur la cuisinière pendant l'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Tire-plats, serviettes, cuillère en bois peuvent prendre feu si trop près des éléments de surface.

Ne pas laisser le papier aluminium ou TOUT autre matériau pouvant fondre entrer en contact avec la surface en céramique vitrifiée, car ils peuvent endommager la surface.

Réglages

Réglage de la pendule

Lorsque l'appareil est branché la première fois ou si l'alimentation est interrompue, l'affichage clignote «12:00».

Pour régler la pendule analogique

1. Presser **PENDULE** une fois (ne pas maintenir enfoncé).
2. Dans un délai de 5 secondes, presser et maintenir **+** ou **–** jusqu'à ce que l'heure du jour figure à l'affichage.

Remarque : la pendule ne peut être réglée pendant la cuisson minutée ou l'autonettoyage.

Changer entre réglage de cuisson continuel ou fonction éconergique 12 heures

Le contrôle du four est doté d'une fonction éconergique 12 heures qui arrête le four si le contrôle est en fonction plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé

pour outrepasser cette fonction pour une cuisson continuelle.

Changer le réglage à cuisson continuelle

1. Presser et maintenir **MINUTERIE marche-arrêt** pendant 5 secondes jusqu'à la tonalité, «**_ _ hr**» figure à l'affichage pour la cuisson continuelle. L'heure du jour en cours figure à l'affichage.

Pour annuler ce réglage, presser et maintenir pendant 5 secondes jusqu'à la tonalité. «**12hr**» figure à l'affichage indiquant que le contrôle est en mode éconergique 12 heures.

Conversion de température

Le contrôle électronique du four est réglé pour afficher en °F (Fahrenheit) lorsque expédié de l'usine. Le four peut être programmé pour une température de 170 °F à 550 °F (77 °C à 287 °C).

Pour changer en °C (Celsius) ou de °C à °F (ne doit pas être en mode cuisson ou nettoyage)

1. Presser **GRIL**. «_ _ _» figure à l'affichage.
2. Presser et maintenir **+** jusqu'à ce que **HI** figure à l'affichage.
3. Presser et maintenir **GRIL** jusqu'à ce que °F ou °C s'affiche.
4. Presser **+** ou **–** pour changer de °F à °C ou °C à °F.
5. Presser toute touche pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Pour un panneau de contrôle silencieux

En choisissant une fonction, un bip est émis chaque fois qu'une touche est pressée. Si désiré, programmer le contrôle en mode silence. Presser et maintenir **HEURE MARCHE**. Après 7 secondes, le contrôle émet un bip. Ceci empêche les contrôles d'émettre une tonalité chaque fois qu'une touche est pressée. Pour remettre le volume, presser et maintenir **HEURE MARCHE** de nouveau pendant 7 secondes jusqu'à ce que le contrôle émette un bip.

Réglage du verrouillage de four

Le contrôle peut être programmé pour verrouiller la porte du four et les touches de contrôle du four.

Pour régler la fonction verrouillage du four (pour les modèles à convection)

1. Presser **effacer/arrêt** et **convection** ensemble et maintenir 3 secondes. **Loc (verrouillage)** figure à l'affichage, le voyant de **porte verrouillée** clignote et le verrouillage à entraînement motorisé se ferme automatiquement. **Allouer environ 15 secondes** pour que la porte du four se verrouille. Une fois verrouillée, l'heure en cours figure à l'affichage.
2. Pour annuler cette fonction, presser **effacer/arrêt** et **convection** et maintenir 3 secondes. Le contrôle déverrouille la porte et reprend le fonctionnement normal.

Pour régler la fonction verrouillage du four (pour modèles sans convection)

1. Presser **Lock (verrouillage)** et maintenir 3 secondes. **Loc (verrouillage)** figure à l'affichage, le voyant de **porte verrouillée** clignote et le verrouillage à entraînement motorisé se ferme automatiquement. **Allouer environ 15 secondes** pour que la porte du four se verrouille. Une fois verrouillée, l'heure en cours figure à l'affichage.

2. Pour annuler cette fonction, presser **Lock** et maintenir 3 secondes. Le contrôle déverrouille la porte et reprend le fonctionnement normal.

Remarques :

- **NE PAS ouvrir la porte du four** lorsque le voyant clignote. Allouer environ 15 secondes pour que la porte du four se verrouille. Une fois verrouillée, l'heure en cours figure à l'affichage.
- Si une touche est pressée pendant la fonction verrouillage du four, «Loc» figure à l'affichage jusqu'à ce que la touche soit relâchée.

Réglage de la minuterie

1. Presser **Minuterie marche-arrêt**.
2. Presser **+** pour augmenter en tranches d'une minute. Presser et maintenir **+** pour augmenter en tranches de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour toute durée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes. **Remarque :** Si la touche «-» est pressée en premier, la minuterie passe à 11 heures 59 minutes.
3. Lorsque la durée est écoulée, la minuterie émet 3 bips et continue à émettre 3 bips toutes les 60 secondes jusqu'à c e que la touche **minuterie marche-arrêt** soit pressée.

Pour changer la minuterie pendant l'utilisation

Pendant que la minuterie est active et figure à l'affichage, presser et maintenir **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la durée résiduelle.

Remarques :

- Le voyant au-dessus de la touche **minuterie marche-arrêt** brille pendant que la minuterie est active.
- La minuterie affiche les heures et les minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure. Moins d'une heure, l'affichage compte à rebours en minutes et en secondes. À moins d'une minute, seules les secondes continuent.

La minuterie N'ARRÊTE pas ni n'enclenche le processus de cuisson. Elle sert de minuterie additionnelle dans la cuisine qui émet une tonalité lorsque la durée est écoulée. La minuterie peut être utilisée seule ou avec toute autre fonction et figure à l'affichage. Pour voir les autres fonctions, presser la touche pour la fonction désirée.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage



AVERTISSEMENT :

- Pendant l'élimination des saletés de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone sont créées et l'isolation en fibre de verre peut émettre de très petites quantités de formaldéhyde pendant les premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation en ouvrant une fenêtre ou utiliser une hotte ou un ventilateur.
- Ne pas obstruer les évents du four pendant l'autonettoyage. Toujours faire fonctionner l'appareil selon les instructions données dans ce guide.
- Pour l'autonettoyage, s'assurer que la porte est verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, arrêter l'autonettoyage et communiquer avec un centre de service.

Préparation pour l'autonettoyage

Pendant l'autonettoyage, le four chauffe à une température très élevée. Les saletés sont brûlées.

Adhere to the following cleaning precautions:

Observer les précautions de nettoyage suivantes

- **NE PAS** utiliser de nettoyants à four ou d'enduit protecteur dans ou autour des pièces d'un four autonettoyant.
- **NE PAS** nettoyer le joint de la porte. Le matériau tissé du joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ni enlever le joint.
- **NE PAS** utiliser de matériel nettoyant sur le joint de la porte, cela peut l'endommager.
- **Retirer tout ustensile et PAPIER ALUMINIUM. Ces articles ne peuvent supporter les hautes températures de nettoyage et peuvent fondre.**
- Retirer les grilles. Voir «Retrait et mise en place des grilles» à la section Accessoires. Si elles ne sont pas enlevées pendant l'autonettoyage, la couleur deviendra bleutée et le fini sera mat. Une fois le cycle complété et que le four est froid, frotter les côtés des grilles avec du papier paraffiné ou un chiffon enduit d'un peu d'huile à salade (ceci permettra aux grilles de mieux glisser en position).
- Retirer tout excès de déversement dans le four avant d'enclencher l'autonettoyage. Pour nettoyer, utiliser un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse. Les déversements importants peuvent causer de la fumée ou un incendie à cause des températures élevées. NE PAS laisser les déversements d'aliments contenant du sucre ou acide (comme du lait, tomates, chou, jus de fruits ou garniture à tarte) demeurer sur la surface car ils peuvent laisser des marques, même après le nettoyage.
- Nettoyer à la main toute saleté sur le cadre du four, l'extérieur de la porte ainsi que la petite zone au centre avant du fond du four. Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Avant l'autonettoyage, nettoyer tout déversement au fond du four.

Important : pour activer l'autonettoyage sans différer, sauter les étapes 2 et 3 ci-dessous.

Pour régler l'autonettoyage

1. S'assurer que la pendule est à l'heure en cours.
2. Presser **Heure marche**. « : » à l'heure du jour clignote.
3. Presser et maintenir **+** pour défiler l'heure de mise en marche. Relâcher lorsque l'heure désirée s'affiche.
4. Presser **Autonettoyage**. «_ _ _» figure à l'affichage.
5. Presser **+** ou **–** une fois. «3:00» figure à l'affichage indiquant qu'une durée de 3 heures est réglée. Pour changer à 2 heures, presser «-» une fois (**2:00** figure à l'affichage) ; pour 4 heures, presser «**+**» (**4:00** figure à l'affichage).
6. «**CLn»** figure à l'affichage pendant l'autonettoyage et le voyant **verrouillage** brille jusqu'à ce que le cycle soit complété ou annulé et que le four air refroidi.

Remarque : dès que les contrôles sont réglés, le verrouillage à entraînement motorisé ferme automatiquement et le voyant «verrouillage» clignote. NE PAS ouvrir la porte du four lorsque le voyant clignote (il faut environ 15 secondes pour que la porte se verrouille).

Une fois l'autonettoyage complété

1. L'heure en cours s'affiche et **nettoyage** et **verrouillage** continue de briller.
2. Lorsque le four a refroidi pendant environ 1 heure et que le voyant **verrouillage** s'est éteint, la porte du four peut être ouverte.
3. Utiliser un chiffon humide pour essuyer les résidus de cendre dans le four.

Arrêt ou interruption de l'autonettoyage

S'il est nécessaire d'arrêter ou d'interrompre l'autonettoyage une fois commencé :

1. Presser nettoyage/arrêt.
2. Une fois que le four a refroidi pendant environ 1 heure et que le voyant **verrouillage** s'est éteint, la porte du four peut être ouverte.
3. Réactiver l'autonettoyage une fois toutes les conditions corrigées.



ATTENTION :

- Pour éviter toute blessure, faire attention en ouvrant la porte après l'autonettoyage. **Se tenir sur le côté de l'appareil** afin que l'air chaud puisse s'échapper.
- **NE PAS** forcer pour ouvrir la porte du four. Ceci peut endommager le mécanisme de verrouillage. Faire attention pour éviter les brûlures en ouvrant la porte après l'autonettoyage. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.

Remarques :

- Lorsque la fonction autonettoyage est activée, l'on peut vérifier le temps résiduel en pressant la touche **autonettoyage**. Ne pas oublier que la porte ne peut pas être ouverte tant que le four n'est pas refroidi. Il faut attendre environ une heure après la fin du cycle. Le four peut être encore TRÈS CHAUD.
- Lorsque le four est froid, essuyer tout résidu avec un chiffon humide ou un essuie-tout.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants à four de type commercial comme Easy OFF®. Ils peuvent endommager le fini ou les pièces du four.

Ne jamais utiliser de tampons à récurer ni de nettoyants abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièces	Recommandations
Grille du four	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou frotter légèrement avec une poudre nettoyante ou un tampon savonneux comme indiqué. NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant. Si les grilles sont nettoyées dans le four, elles perdront leur fini brillant et peuvent ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, essuyer les bords avec une petite quantité d'huile végétale. Essuyer l'excès.
Fibre de verre Joint	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec une eau savonneuse ou un nettoyant à vitres. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les éclaboussures et les taches tenaces.
Surfaces peintes – panneau de contrôle et zone d'affichage	Nettoyer avec une eau chaude savonneuse ou utiliser Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter d'utiliser les nettoyants en poudre, tampons en laine d'acier et nettoyants à four.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement tout déversement acide comme jus de fruits, lait et tomate avec un chiffon propre. Ne pas utiliser d'éponge ou chiffon humide sur la porcelaine chaude. Lorsque refroidie, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer le produit Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux. Il est normal, avec le temps, que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine à cause de l'exposition à la chaleur et aux taches.

Pièces	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, rincer et assécher ou essuyer avec Fantastik® ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever la décoloration.
Plastique et contrôles	Lorsque refroidi, nettoyer avec une eau savonneuse, rincer et assécher.
Zones peintes (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de solvants à base de pétrole.

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson



ATTENTION :

NE PAS utiliser de nettoyant pour surface de cuisson pendant que celle-ci est encore chaude. Les émanations peuvent causer un risque pour la santé tout en endommageant la surface en céramique vitrifiée.

Avant d'utiliser la surface de cuisson la première fois, appliquer la crème nettoyante pour surface de cuisson. Frotter avec un chiffon **non abrasif** ou un tampon nettoyant qui n'égratigne pas. Ceci facilite le nettoyage. Cette crème spéciale laisse un fini de protection sur le verre pour aider à prévenir les égratignures et les abrasions.

Faire glisser une casserole en aluminium ou en cuivre sur la surface peut causer des marques (figure 1). Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** dès que la surface de cuisson a refroidi. Les marques de métal deviendront permanentes si elles ne sont pas enlevées avant une autre utilisation.

Les casseroles (fonte, métal, céramique ou verre) ayant un fond rugueux ou sale peuvent **marquer ou égratigner** la surface.

Ne pas :

- Faire glisser du métal ou du verre sur la surface.
- Utiliser une casserole ayant un fond sale ou avec une accumulation de saleté ; remplacer avec une casserole propre.
- Utiliser la surface comme planche à découper ou surface de travail.
- Échapper des objets lourds ou rigides sur la surface en verre, elle peut craqueler.
- Cuire des aliments directement sur la surface.

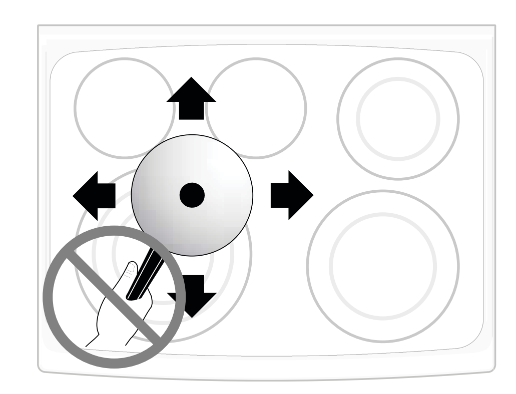


Fig.1

Nettoyage de la surface de cuisson



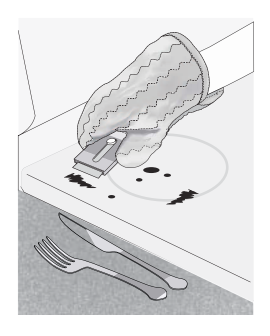
ATTENTION :

Avant de nettoyer, s'assurer que tous les contrôles sont hors circuit et que la surface est FROIDE.

Pour saleté légère :
Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante CookTop® directement sur la surface. Utiliser un essuie-tout ou un tampon n'égratignant pas de type en plastique non abrasif pour nettoyer la surface. S'assurer que la surface est bien propre, sans résidu.

Pour saleté tenace, brûlée :
Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante CookTop® directement sur la surface. Frotter la zone sale avec un tampon n'égratignant pas de type en plastique non abrasif en appliquant une pression au besoin. Ne pas utiliser le tampon utilisé pour nettoyer la surface à d'autres fins.

Si la tache demeure, gratter délicatement avec un grattoir à lame en le maintenant à un angle de 30 degrés. Enlever les saletés délogées avec la crème nettoyante et frotter pour nettoyer.



Plastique ou aliments à taux de sucre élevé
Ces taches doivent être enlevées immédiatement si déversées ou fondues sur la surface en céramique. Il peut y avoir des dommages permanents (érosion de la surface) si les taches ne sont pas enlevées **immédiatement**.

Après avoir mis les éléments de surface hors circuit, utiliser un grattoir à lame ou une spatule en métal avec une moufle et gratter la tache (comme illustré). Laisser la surface refroidir et utiliser la même méthode que décrite ci-dessus pour les taches tenaces.

Ne pas utiliser ce qui suit sur la surface de cuisson

· Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs et de tampons à récurer en métal ou en nylon. Ils peuvent endommager la surface laquelle sera plus difficile à nettoyer.
· Ne pas utiliser de nettoyants forts comme le javellisant, l'ammoniaque ou de nettoyants pour les fours. Ils peuvent égratigner ou décolorer la surface.
· Ne pas utiliser d'éponges, chiffon ou essuie-tout sales. Ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface qui brûlera et décolorera la surface.

Attention à l'aluminium utilisé sur la surface

· **Papier aluminium** – ceci endommagera la surface en céramique. Ne pas utiliser d'ustensile de cuisson en aluminium ni laisser le papier aluminium entrer en contact avec la surface, et ce, en TOUTE circonstance.

Ustensiles en aluminium – le point de fonte de l'aluminium est beaucoup plus bas que les autres métaux. Il faut faire très attention en utilisant des casseroles en aluminium. Si une casserole en aluminium bout à sec, non seulement la casserole sera détruite, mais elle peut fusionner avec la surface, la briser ou laisser des marques permanentes, endommageant ainsi la surface de cuisson.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

	**ATTENTION :**
	• S'assurer que l'appareil et les ampoules sont refroidis et que l'alimentation a été mise hors circuit avant de remplacer la ou les ampoules. Sinon, il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures. Porter des gants en cuir afin de se protéger des éclats possibles d'une ampoule brisée.

L'ampoule est située à l'arrière du four et est couverte d'un écran en verre maintenu par un support en métal. L'écran en verre doit être en place lorsque le four est utilisé.

Remplacer l'ampoule du four :

1. Mettre l'alimentation électrique hors circuit ou débrancher la cuisinière.
2. Presser le support en métal d'un côté pour dégager l'écran en verre.
3. Remplacer l'ampoule par une ampoule 40 W pour électroménagers.
4. Remettre l'écran en verre et remettre en place le support en métal.
5. Remettre l'alimentation en circuit ou rebrancher l'appareil.
6. Il faudra régler de nouveau la pendule ; voir **Réglage de la pendule et de la minuterie** dans le guide d'utilisation et d'entretien

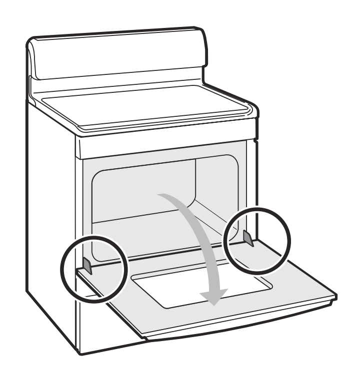
Retrait de la porte



ATTENTION :

- S’assurer que le four est froid et que l’alimentation a été mise hors circuit avant d’enlever la porte, sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour enlever la porte. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour ne pas la briser.
- Pour un rangement temporaire et sécuritaire, déposer la porte à plat, l’intérieur vers le bas.
- Saisir seulement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée car elle peut basculer et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte n’est pas saisie fermement et adéquatement, il peut en résulter des dommages à l’appareil ou des blessures.
- Ne pas déposer la porte sur des objets car cela peut briser le verre. Mettre sur une surface plate et unie et de façon à ce que la porte ne puisse pas tomber.

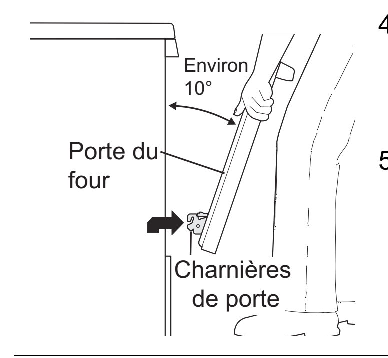
Retrait de la porte



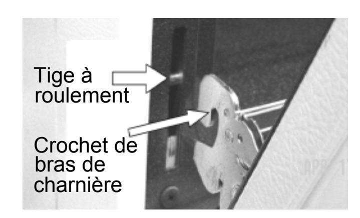
1. S’assurer de lire l’avis ci-dessus avant d’enlever la porte.
2. Ouvrir complètement la porte (horizontale avec le sol, voir figure). L’emplacement des charnières est indiqué par des cercles.

(Verrouillage)
LOCK
UNLOCK
Déverrouillag

3. Tirer les loquets de charnières de porte sur les charnières gauche et droite de la porte vers le bas, complètement vers la porte du four (voir figure). Un petit tournevis à lame plate peut être nécessaire.

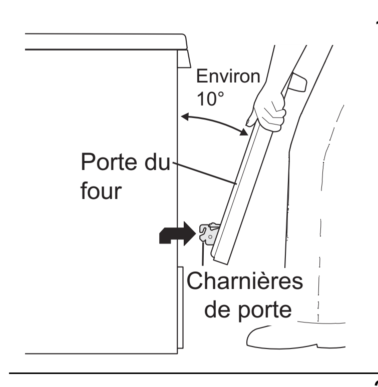


4. Saisir fermement les côtés de la porte. (Ne pas utiliser la poignée, voir figure).
5. Fermer la porte à la position d’arrêt de gril (la porte s’arrête en cette position juste avant de fermer complètement)

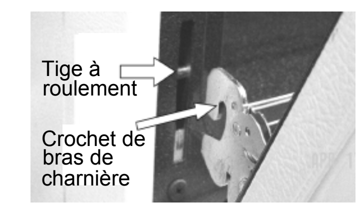


6. La porte en cette position, soulever les bras de charnières de porte par-dessus les tiges à roulement situées de chaque côté du cadre du four (voir figure).

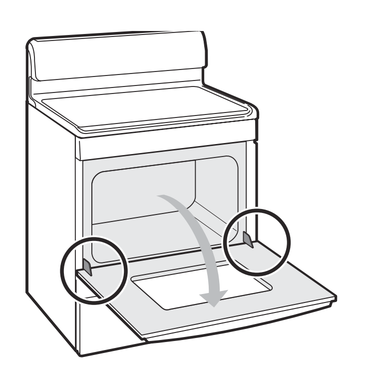
Pour remettre la porte du four :



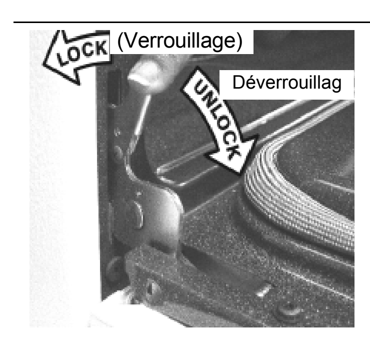
1. Saisir fermement les côtés de la porte. (Ne pas utiliser la poignée de la porte, voir figure.)



2. Tenir la porte au même angle que la position de retrait, insérer le crochet du bras de charnière sur les tiges à roulement situées de chaque côté du cadre de porte (voir figure). Le crochet du bras de charnière doit être bien assis sur les tiges à roulement.



3. Ouvrir complètement la porte (à l'horizontal avec le plancher, voir figure). L'emplacement des charnières est montré par des cercles.



4. Pousser les verrous de charnières de porte vers le haut et dans le cadre du four sur les côtés gauche et droit (voir figure) pour verrouiller en position.
5. Fermer la porte du four.

Instructions particulières pour la porte – les portes de four contiennent du verre qui peut se briser

Lire les recommandations suivantes :

1. Ne pas fermer la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas complètement en place.
2. Ne pas frapper le verre avec des casseroles, des plats ou tout autre objet.

Le fait d'égratigner, frapper, marquer, etc. le verre peut affaiblir ce dernier et augmenter le risque de bris ultérieurement.

Service

Avant d’effectuer un appel de service

Guide de dépannage

Problème avec le four	Causes possibles et suggestions
La porte du four est verrouillée et ne s’ouvre pas même si le four a refroidi.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit, attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le four devrait se réinitialiser et devenir fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le fusible. S’assurer que l’alimentation électrique est fournie au four. S’assurer que la température a été choisie.
Les résultats de cuisson ne sont pas comme prévu.	Plusieurs facteurs peuvent affecter les résultats de cuisson. S’assurer que la grille est en position appropriée. Centrer les aliments dans le four et espacer les plats pour que l’air puisse circuler. Faire préchauffer le four à la température réglée avant d’y placer les aliments. Essayer d’ajuster la température de la recette ou la durée de cuisson. Si l’on pense que le four est trop chaud ou froid, voir «Réglage de la température du four» dans ce guide.
L’appareil n’est pas de niveau.	S’assurer que le plancher est de niveau, robuste et stable pour supporter adéquatement l’appareil. Si le plancher n’est pas de niveau, communiquer avec un menuisier afin de corriger la situation. Mauvaise installation. Placer la grille au centre du four. Mettre un niveau sur la grille. Régler les pieds niveleurs à la base de l’appareil jusqu’à ce qu’il soit de niveau. L’alignement des armoires de cuisine peuvent faire sembler que l’appareil n’est pas de niveau. S’assurer que les armoires sont d’équerre et qu’il y a suffisamment d’espace pour assurer un bon dégagement.
Ne peut déplacer facilement l’appareil, lequel doit être accessible pour le service.	Les armoires ne sont pas de niveau et trop serrées. Communiquer avec l’installateur ou le constructeur pour rendre l’appareil accessible. Les armoires créent une interférence avec l’appareil. Assurer suffisamment d’espace pour que l’appareil puisse est soulevé.
L’élément de surface trop ou pas assez chaud	Réglage inadéquat du contrôle. S’assurer que le contrôle approprié est en circuit pour l’élément choisi.
L’élément de surface ne chauffe pas.	Utilisation de casserole voilée ou trop légère. Utiliser seulement des casseroles à fond plat, équilibré, de calibre moyen ou lourd. Une casserole à fond plat chauffe mieux que celles qui sont voilées. Le type de matériaux et de poids peuvent modifier la cuisson. Ceux qui sont lourds et moyens distribuent mieux la chaleur ; légers peuvent faire brûler les aliments.
L’éclairage du four ne fonctionne pas adéquatement.	Remplacer ou réinsérer l’ampoule défectueuse ou lâche. Le fait de toucher l’ampoule avec les doigts peut la faire griller plus rapidement.
L’éclairage du four ne se met pas hors circuit.	Vérifier s’il y a une obstruction à la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée.

Problème avec le four	Causes possibles et suggestions
Tout l’appareil ne fonctionne pas.	L’heure du jour n’est pas réglée. Elle **doit** être réglée afin que le four fonctionne. Voir «Réglage de la pendule» à la section **Réglages des contrôles du four**. S’assurer que la fiche est bien branchée. Le câblage n’est pas complété. Communiquer avec le marchand, l’installateur ou un centre de service autorisé. Panne de courant. Vérifier l’éclairage de la résidence. Communiquer avec la compagnie d’électricité.
Le four ne s’autonettoie pas adéquatement.	Laisser le four refroidir avant d’activer l’autonettoyage. Toujours essuyer les résidus et les déversements avant l’autonettoyage. Si le four est très sale, régler le four pour une durée maximale d’autonettoyage.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas adéquatement.	S’assurer que l’alimentation électrique est fournie au four.
Le four ne fonctionne pas.	S’assurer que les contrôles du four sont réglés adéquatement pour la fonction de cuisson désirée. Voir **Réglages des contrôles du four** ou lire les instructions **Tout l’appareil ne fonctionne pas** dans ce guide de dépannage.
Avec un nouveau four, il y a une forte odeur lorsque le four est mis en circuit.	Ceci est normal et l’odeur disparaîtra après quelques utilisations. Actionner l’autonettoyage permettra de «brûler» l’odeur plus rapidement.
Le contrôle ne réagit pas lorsqu’une touche est pressée.	S’assurer que la touche est propre. Presser le centre de la touche. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant des modes qui n’utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant que le four préchauffe pour le mode cuisson. Ceci est normal.
De l’air chaud ou de la vapeur s’échappe de l’évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l’air chaud de l’évent. Ne pas obstruer l’évent du four.
Le ventilateur fonctionne même si le four est fermé.	Ceci est normal. Le ventilateur continue de fonctionner une fois le four hors circuit tant que ce dernier n’a pas suffisamment refroidi.
Le four fait beaucoup de fumée pendant le grillage.	Réglage inadéquat. Suivre les instructions données à **Réglages des contrôles du four**. S’assurer que la porte est fermée pour le grillage. La viande est trop près du brûleur supérieur. Repositionner la grille pour assurer un bon dégagement entre la viande et le brûleur. Préchauffer le four. La viande est mal préparée. Enlever tout excès de gras. Couper les bords avec gras pour éviter le retroussement, mais ne pas couper dans la viande. La graisse s’est accumulée sur les surfaces. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque l’on utilise le gril souvent. La graisse et les éclaboussures causent de la fumée excessive.
Flamme à l’intérieur du four ou fumée par l’évent.	Déversements excessifs dans le four. Par exemple, cela se produit lorsqu’une tarte déborde ou que de la graisse demeure dans le fond du four. Essuyer les déversements avant d’activer le four. S’il y a des flammes excessives ou de la fumée, voir «Concernant le grillage» à la section **Réglages des contrôles du four**.

Problème avec le four	Causes possibles et suggestions
Le panneau de contrôle du four fait un bip et affiche un code erreur F (par exemple, F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 ou F90)	De grosses particules comme du sel ou du sable sont entre la surface de cuisson et l'ustensile. S'assurer que la surface et la casserole sont propres avant l'utilisation. De petites égratignures n'affectent pas la surface et s'estomperont avec le temps. Des nettoyants non recommandés ont été utilisés. Voir **Nettoyage et entretien de la surface de cuisson** pour plus de détails. Des casseroles avec un fond rugueux ont été utilisées. Utiliser des casseroles à fond plat et lisse.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	De grosses particules comme du sel ou du sable entre la surface de cuisson et les casseroles peuvent causer des égratignures. S'assurer que la surface et le fond des casseroles sont propres avant l'utilisation. De petites égratignures n'affectent en rien la cuisson et s'estomperont avec le temps. Produits nettoyants non recommandés pour les surfaces en céramique vitrifiée utilisés. Voir Nettoyage et entretien de la surface de cuisson dans la section Entretien et nettoyage de ce guide. Casseroles avec fond rugueux utilisées. Utiliser des casseroles avec un fond plat et lisse.
Marques de métal sur la surface.	Ustensiles en métal ont glissé ou égratigné la surface. Ne pas faire glisser ni égratigner la surface. Utiliser la crème nettoyante pour surface en céramique pour enlever les marques. Voir Nettoyage et entretien de la surface de cuisson pour plus de détails.
Marques brunes ou taches sur la surface.	Déversements cuits sur la surface. Utiliser le grattoir à lame pour enlever la tache. Voir Nettoyage et entretien de la surface de cuisson pour plus de détails.
Zone décolorée avec brillant métallique.	Dépôts de minéraux produits par l'eau et des aliments. Utiliser la crème nettoyante pour surface en céramique vitrifiée. Utiliser des casseroles propres et au fond sec.

Plaque signalétique

La plaque signalétique donne les numéros de modèle et de série. La consulter au moment d'effectuer un appel de service. Voir l'illustration pour l'emplacement de la plaque signalétique.

Ouvrir le tiroir (certains modèles) ou enlever le panneau inférieur avant (certains modèles).



Comment obtenir un service ou des pièces

Pour rejoindre un représentant, voir les informations au début du guide. Avoir l'information figurant sur la plaque signalétique au moment de l'appel.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux cuisinières amovibles et à encastrer Bosch («produit») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté : 1) pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ; 2) nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et 3) aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté. Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables. Bosch se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est admissible à l'étendue de cette garantie de produit limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la couverture de garantie, cela permet à Bosch de communiquer avec l'utilisateur dans l'éventualité où il y aurait un problème de sécurité ou un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période de trois-cent-soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, Bosch ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, Bosch recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié; Bosch ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Bosch ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

Bosch n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La garantie décrite dans le présent document exclut tout défaut ou dommage non directement relié à Bosch, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit : 1) utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ; 2) mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ; 3) ajustement, modification ou altération de toute sorte ; 4)

manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ; 5) usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ; et 6) toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu. En aucun cas, Bosch ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Pour un service sous garantie

Pour obtenir un service sous garantie, communiquer avec un centre de service autorisé Bosch.

BSH Home Appliances, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 – 800-944-2904

Contenido

BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Tiene usted preguntas?

1-800-944-2904

www.boschappliances.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Usted puede sacar el mayor provecho de su horno nuevo si lee este manual de principio a fin. De este modo usted conocerá su aparato de una forma sistemática y se podrá familiarizar con su operación y sus funciones.

El manual consiste de las siguientes secciones:

- La sección de “*Seguridad*” proporciona información sobre cómo operar su horno de modo seguro.
- La sección “*Comenzar*" lo introduce a los componentes y funciones del horno.
- La sección "*Operación*" ofrece instrucciones paso a paso de cómo operar su horno.
- En "*Sacar el mayor provecho de su aparato*" usted puede encontrar una lista de muchos alimentos comunes con el modo de horno apropiado, así como la temperatura, posición de rejilla y tiempo de hornear. Esta sección ofrece también consejos sobre los utensilios para horno y la preparación de la comida.
- "*Limpieza y Mantenimiento*" le ofrece información sobre cómo limpiar y cuidar las diferentes partes del horno.
- La sección "*Servicio*" incluye su garantía y consejos para resolver problemas.
- Póngale atención especial a las instrucciones importantes de seguridad en la sección "*Seguridad*".

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridads

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA:

Con el cuidado apropiado, su aparato está diseñado para un funcionamiento seguro y confiable. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo. Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir quemaduras, una descarga eléctrica, fuego y lesiones. Cuando usa aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las que aparecen en las siguientes páginas.

Instalación y mantenimiento correcto

Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuito o del fusible. Márquelo para referencias en el futuro.

Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.



ADVERTENCIA:

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Esto puede causar lesiones serias.
- Instale el dispositivo antivolcadura incluido con su estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.





Este aparato es solamente para uso residencial normal. No está aprobada para el uso en exteriores u otros usos no caseros (incluyendo en aviones o barcos). Consulte la declaratoria de garantía. Si usted tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.

No guarde o use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en o cerca de este aparato. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones. Este aparato está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos y no debe ser usado para otros propósitos.

No opere este aparato si no funciona bien o si está dañado. Contacte a un proveedor de servicio autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomendó específicamente en este manual. Consulte a un centro de servicio autorizado por la fábrica para cualquier servicio que necesite.

En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente, si esto sucede durante la autolimpieza, desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.

En el caso de un error, la pantalla parpadea y emite pitidos continuamente. Desconecte el aparato de la corriente y llame a un técnico calificado.

Seguridad contra incendios

No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte del aparato, sobre todo en el piso del horno. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Si los materiales adentro de un horno llegan a encenderse, **mantenga la puerta cerrada**. Apague el aparato y desconecte el circuito en la caja de cortacircuitos.

Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca use el aparato para calentar una habitación. Nunca use el aparato para almacenar cosas.

Siempre tenga un detector de humo que funcione cerca de la cocina.

En el caso de encenderse la ropa o el cabello, échese al piso y dése vueltas de inmediato para apagar las llamas.

Apague las llamas de incendios alimenticios que no sean incendios de grasa con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios de alimentos.



ADVERTENCIA:

OBSERVE LO SIGUIENTE PARA REDUCIR EL RIESGO DE SUFRIR LESIONES EN CASO DE UN INCENDIO DE GRASA EN LA PARRILLA:

- APAGUE LAS LLAMAS con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego trate de apagar el quemador. TENGA CUIDADO Y EVITE QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.
- NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS – Se puede quemar usted.
- NO USE AGUA, incluyendo trapos o toallas húmedas – de lo contrario podrá causar una explosión fuerte de vapor.
- Use un extinguidor de fuego SOLAMENTE cuando:
  1) Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
  2) El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
  3) Se está llamando a los bomberos.
  4) Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia una salida.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO O LAS SUPERFICIES ADENTRO DEL HORNO - Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, a pesar de su color oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con los elementos de calentamiento o con las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado. Otras superficies del aparato pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras. Entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno, superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Estando parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente y/o el vapor, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.

No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.

Tenga cuidado cuando cocine alimentos con alto contenido de alcohol (p.ej. ron, brandy, whisky) en el horno. El alcohol se evapora a temperaturas altas. Existe el riesgo de un incendio por los vapores de alcohol que se pueden encender en el horno. Use cantidades pequeñas de alcohol en los alimentos y abra la puerta del horno cuidadosamente.

Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno esté caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.

Siempre use agarraderas secas para ollas. Agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas de ollas tengan contacto con los elementos calientes. No use una toalla u otro paño estorboso.

Antes de comenzar, sujetese la ropa suelta, etc. Recójase el cabello largo y no use ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas, bufandas, joyas o mangas largas.

Seguridad para los niños

Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.

No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado, sentado sobre o colgado de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón de almacenamiento. Esto puede dañar el aparato, causar su volcadura y lesiones severas.

No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir jugar cerca del aparato, sin importar si se usa el aparato o no.

PRECAUCION:
No almacene cosas de interés para los niños en el aparato, en los gabinetes arriba del aparato o en la parte trasera de éste. Cuando los niños se suben en un aparato para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Seguridad durante la limpieza

No limpie la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Trapos húmedos o esponjas pueden causar quemaduras de vapor.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD: La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de substancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales substancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza pueden generar algunos derivados que están en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere el horno conforme

a las instrucciones en este folleto y proporcione una buena ventilación.

Confirme que se cierre la puerta y que no se abrirá cuando use el modo de autolimpieza. Si la puerta no se cierra, no ejecute la autolimpieza. Contacte al servicio.

Limpie derrames excesivos antes de autolimpiar el horno.

Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.

Evite la acumulación de grasa en el horno.

Seguridad de los utensilios de cocinar

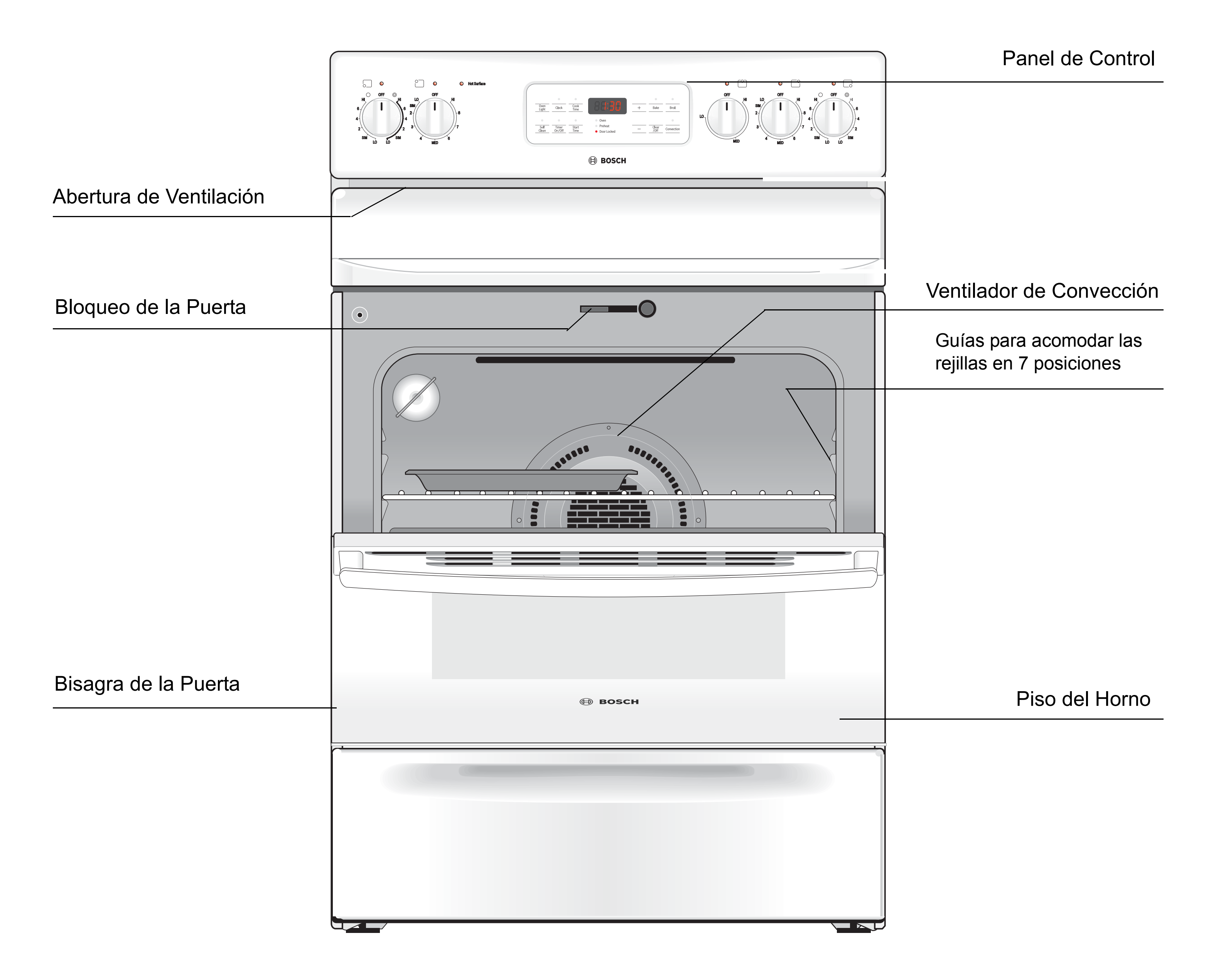
No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.

No limpie partes o accesorios en el horno de autolimpieza.

Comenzar

Partes



Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno se encuentra **debajo del centro del panel de control**. Cuando el horno está prendido, aire caliente sale a través de esta abertura. Esta ventilación es necesaria para una circulación correcta del aire en el horno y para lograr buenos resultados al hornear. **No tape la ventilación del horno** ya que es importante para recircular el aire. Es normal ver salir vapor de la abertura de ventilación del horno y condensación que se forma en esta área. Esta área se puede calentar cuando se usa el horno.

Ventilador de convección (algunos modelos)

El ventilador de convección funciona durante el modo de convección. Cuando el horno está trabajando en un modo de convección se apaga el ventilador de convección automáticamente al abrir la puerta del horno.

Piso del horno

El piso del horno oculta el elemento calentador inferior. Como resultado, el elemento queda protegido contra daños y derrames.

Nota:
No coloque alimentos directamente en el piso del horno.

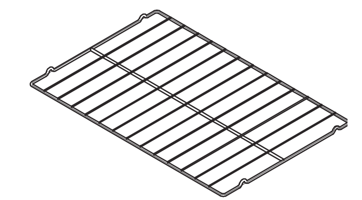


ADVERTENCIA:

No use papel de aluminio o forros de protección para forrar ninguna parte del aparato, sobre todo en el piso del horno. La instalación de estos forros puede causar una descarga eléctrica o un fuego.

Accesorios

Rejilla



Rejilla plana del horno

Se puede usar esta rejilla para todas sus necesidades de cocinar. No la debe limpiar en el horno de autolimpieza. Su horno incluye dos rejillas planas para el horno.

PRECAUCION:

Para evitar quemaduras, coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes para horno cuando el horno está caliente. Si se debe mover una rejilla mientras que el horno está caliente, evite el contacto de los guantes con las rejillas calientes.

Tenga cuidado cuando saca rejillas del horno desde la posición más baja para evitar el contacto con la puerta caliente del horno.

Para evitar posibles lesiones o daños al aparato, asegúrese de instalar las rejillas exactamente de acuerdo a las instrucciones de instalación y no al revés o boca abajo.

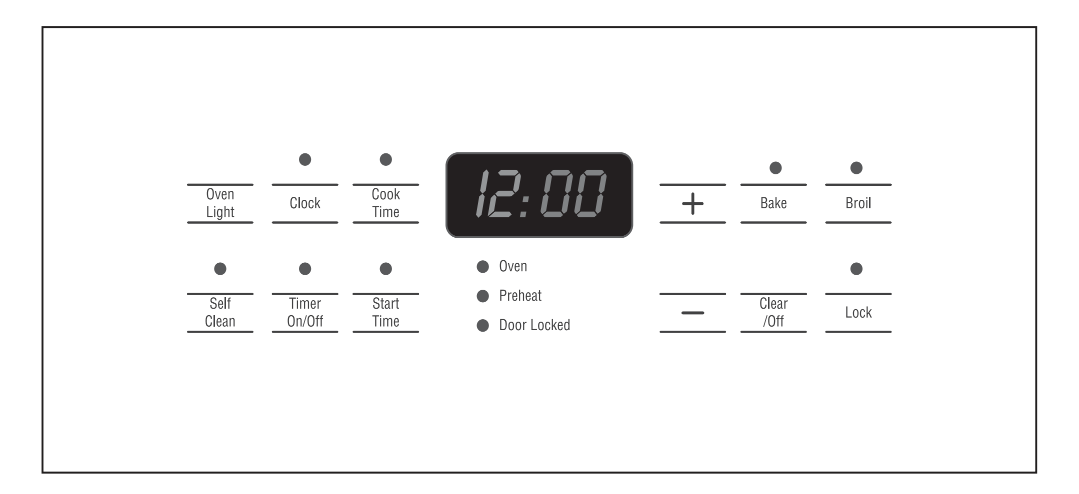
SAQUE TODAS LAS REJILLAS y partes del horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si se dejan las rejillas en el horno donde permanecen en la cavidad del horno durante un ciclo de autolimpieza, se dañará la capacidad de deslizar del sistema de rejillas y causará que todas las rejillas del horno perderán su acabado brilloso y que se vuelvan azules. Saque **TODAS** las rejillas del horno y límpielas de acuerdo a las instrucciones incluidas en la sección de Cuidado y Limpieza de este manual.

Quitar y reemplazar rejillas del horno

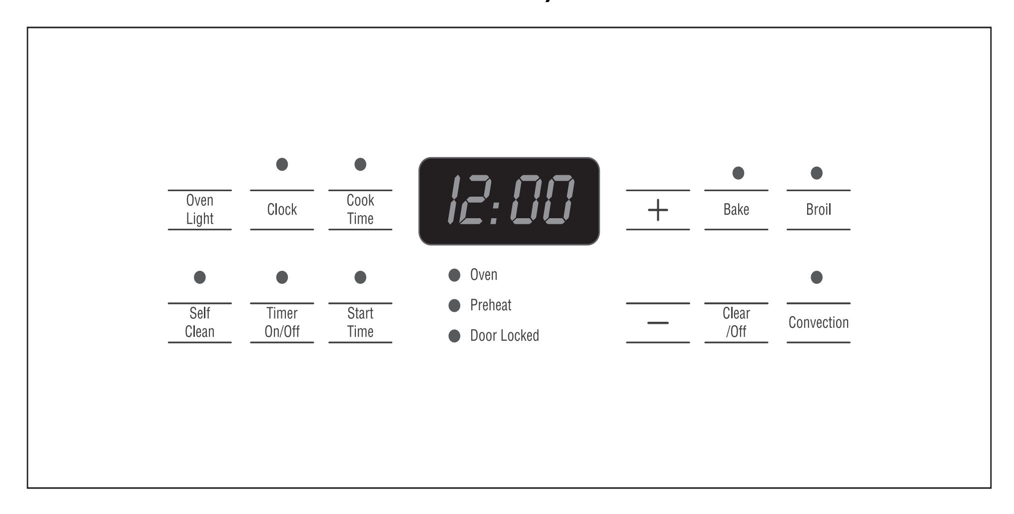
Para sacar la rejilla, jálela hacia adelante hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la rejilla y deslícela hacia afuera. **Para reemplazar la rejilla**, acomode la rejilla sobre las guías en las paredes del horno. Incline la parte delantera de la rejilla hacia arriba y deslice la rejilla de vuelta a su lugar.

Control

Serie 300 (modelos sin horneado de convección)



Serie 500 (modelos con horneado de convección)



Botones de control

Oven Light	Se usa para prender o apagar la luz interior del horno.
	Se usa para fijar la hora del día.
Clock	Se usa para introducir la duración del tiempo de cocinar que se necesita.
Self Clean	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
Timer On/Off	Se usa para programar o cancelar el temporizador de minutos. El temporizador no inicia o detiene el proceso de cocinar.
Bake	Se usa para seleccionar la función de hornear.
Broil	Se usa para seleccionar la función de asar.
Lock	El botón con el icono de la puerta bloqueada activa las opciones de bloqueo de la puerta del horno.
Convection	La convección es similar al horneado. El calor proviene del quemador inferior y el calor es recirculado por un ventilador de convección (algunos modelos).
+ / –	Se usa con los botones de opción o función para fijar la temperatura del horno, el tiempo de hornear, el tiempo de inicio (cuando programa un tiempo de inicio automático), fijar o ajustar el reloj y el temporizador de minutos.

Luces indicadoras de control

● Oven	Cada vez que se prende el horno, se ilumina la luz para mantener la temperatura prefijada del horno.
● Preheat	La luz se ilumina cuando se programa el horno inicialmente para operar o cuando se cambia la temperatura deseada a una temperatura mayor que la temperatura actual del horno.
● Door Locked	La luz se ilumina cuando se bloquea y desbloquea la puerta del horno, el bloqueo de la puerta del horno está activado o cuando se activa la función del ciclo de autolimpieza.

Nota: Todas las otras luces indicadoras en el control del horno son luces que indican alguna función prendida/apagada.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser instalado correctamente por un técnico calificado antes de usarlo.
- Quite todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Estando frío, limpie el aparato con una esponja limpia, húmeda y séquelo.
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos de cocinar dependen de seleccionar y usar los utensilios correctos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar el aparato.

Sacar el mayor provecho de su aparato

Consejos generales

Colocación de ollas y moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1” a 1 ½” (2.5 a 4.0 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Vea Hornear Pasteles en Capas con 1 o 2 rejillas.

Moldes y utensilios

- Los moldes de vidrio absorben el calor. Observe las recomendaciones de los fabricantes.
- Para una corteza suave, dorada use moldes ligeros, brillosos de metal.
- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Los moldes o bandejas aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo de horneado recomendado.
- No ponga bandejas para asar u otros objetos pesados sobre la puerta abierta del horno.
- No deje los moldes vacios en el horno durante la cocción ya que esto cambia el desempeño de la cocción.

Forro con papel de aluminio

Nunca se debe usar papel de aluminio o forros de protección para cubrir alguna parte del aparato, especialmente el piso del horno. De lo contrario estos forros pueden causar una descarga eléctrica o un fuego.

Precalentar el horno

- Coloque las rejillas del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno en todos los modos de cocinar.
- Permita que se precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos en el horno lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción en la temperatura del horno.

Ajustar la temperatura del horno

Su aparato ha sido calibrado y probado en la fábrica para asegurar una temperatura precisa cuando hornea. Durante los primeros usos, observe cuidadosamente las recomendaciones en sus recetas para los tiempos y las temperaturas. Si usted cree que el horno está cocinando con una temperatura muy alta o muy fría para los tiempos indicados en sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno funcione con a temperatura más alta o más baja que la temperatura indicada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Pulse “**BAKE**” (Hornear).
2. Cambie la temperatura a 550°F (287°C) mateniendo pulsado el botón “**+**”.
3. Dentro de 2 segundos mantenga pulsado “**BAKE**” hasta que aparezca el visualizador de 2 dígitos. Suelte el botón “**BAKE**”. El visualizador indica ahora la cantidad de grados compensados entre la temperatura original de fábrica y la temperatura actual. Si el control del horno tiene la calibración original de fábrica, el visualizador indicará **"0"**.
4. Ahora se puede incrementar o reducir la temperatura por 35°F (19°C), en incrementos de 5°F manteniendo pulsado el botón “**+**” o “**-**”. Ajuste la temperatura hasta que la cantidad deseada de compensación aparezca en el visualizador. Cuando usted reduce la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) antes del número para indicar que el horno funcionará a una temperatura más fría indicado por la cantidad de grados que aparecen en el visualizador.
5. Cuando usted termina de hacer los ajustes deseados, pulse **“Clear/Off”** (Borrar/Apagar) para volver al visualizador indicando la hora del día.

Para lograr mejores resultados

- Abra la puerta lo menos posible para evitar una reducción de la temperatura.
- Use la luz interior del horno para observar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use el temporizador para mantenerse al tanto de los tiempos de cocinar.

Hornear a gran altitud

- Cuando hornee a grandes altitudes, pueden variar los tiempos de las recetas y del horneado.

  Para información más precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Los boletines pueden tener un costo. Especifique el tipo de información que desea recibir para preparar alimentos a gran altitud: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

- Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocinar. La cantidad depende de la humedad contenida en el alimento. La humedad se va a condensar en cualquier superficie más fría que el interior del horno, tal como el panel de control.

Cómo operar la luz del horno

La luz interior del horno se prenderá automáticamente cuando se abre la puerta del horno.

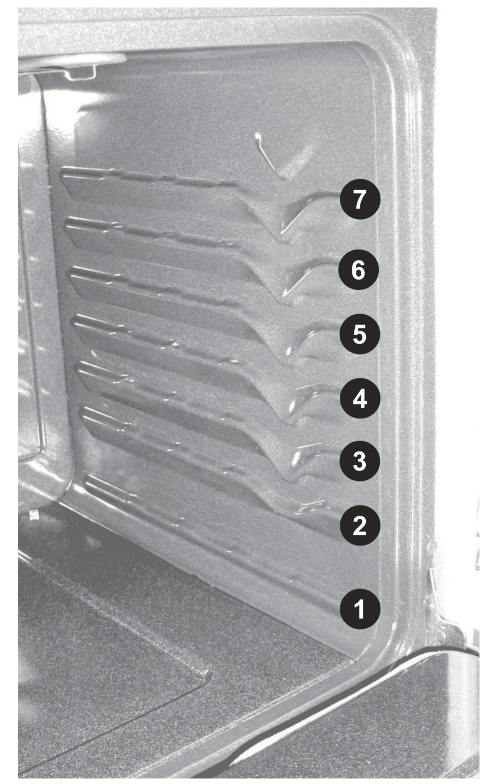
Pulse “**Oven Light**” (Luz del Horno) para prender y apagar la luz del horno cada vez que se cierra la puerta del horno.

La luz interior del horno se encuentra en la parte superior izquierda de la pared trasera del interior del horno y está cubierta con una pantalla de vidrio que se mantiene en su lugar por un sujetador de alambre. La pantalla de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se está usando el horno.

Para cambiar un foco de luz en el interior del horno, consulte **Cómo reemplazar un foco de luz en el horno** en la sección de **Mantenimiento**.

Posiciones recomendadas de las rejillas para asar, hornear y tostar

Alimento	Posición de Rejilla
Asar hamburguesas o cortes gruesos de carne	5 o 6
Asar carnes, pollo o pescado	4 o 5
Galletas, pasteles, pays, panecillos y muffins	2 o 3
Pays congelados, bizcochos, levadura, pan, guisados, cortes pequeños de carne o pollo	2 o 3
Pavo o jamón	1



Posiciones de Rejillas

Operación

Acerca del aparato

Detrás del diseño clásico hay una tecnología moderna y perfeccionada que asegura un alto grado de eficiencia. Por ejemplo, hemos mejorado la distribución de calor en el horno utilizando elementos con un diseño nuevo. Como ventaja se tienen tiempos más cortos de cocinar, resultados perfectos y los costos de energía bajan.

Este horno es muy conveniente y fácil de manejar, aún con una amplia gama de funciones. Se pueden ajustar el modo de cocinar y la temperatura fácilmente. Las funciones adicionales como el Tiempo de Cocción pueden ser activadas con solo tocar un botón, y el visualizador siempre indica la información más importante mientras usted está cocinando.

Cómo operar el horno

Hornear pasteles en capas con 1 o 2 rejillas

Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles usando 2 rejillas, coloque los moldes en las posiciones de rejilla 2 y 5 (Vea Ilustración 2). Para obtener mejores resultados cuando usa una sola rejilla plana, coloque los moldes en las posiciones de rejilla 3 o 4 (Vea Ilustración 1).

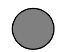


Ilustr. 1



Ilustr. 2

Hornear

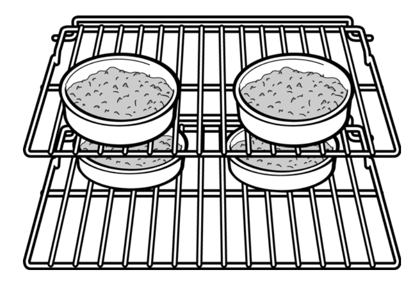
BAKE 	**Hornear** es cocinar con aire caliente, seco. Ambos elementos superior e inferior trabajan en forma cíclica para mantener la temperatura del horno.

Se puede usar el modo de hornear para preparar una amplia variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados. Consulte las indicaciones en la receta o en el empaque para determinar la temperatura del horno y el tiempo de hornear.

Consejos

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de hornear varía dependiendo del tamaño, forma y acabado del molde. Moldes metálicos oscuros o moldes con capas de teflón cocina más rápido con resultados más oscuros. Moldes aislados alargan el tiempo de cocinar para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla con un espacio de al menos 1-$1/2$" entre los moldes y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de calor del horno usando la ventana para verificar periodicamente el estado de sus alimentos en lugar de abrir la puerta.

Cuando se requieren múltiples rejillas, use un máximo de 2 rejillas. Para pasteles use las posiciones de rejilla 2 y 5, para galletas use las posiciones de rejilla 1 y 4. Apile los moldes de tal forma que ninguno quede directamente encima de otro (vea la ilustración abajo). Vea "*Colocación de moldes*" bajo "*Consejos generales*" para más información. Usted puede considerar también usar un modo de convección.



Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C). La temperatura de fábrica prefijada para hornear es de 350°F (177°C).

Para activar el modo de hornear

1. Pulse “BAKE”. "— — —" aparece en el visualizador.
2. Dentro de 5 segundos pulse “**+**” **o** “**-**”. El visualizador indicará

"350°F (177°C)." Luego se puede cambiar la temperatura en incrementos de 5°F, manteniendo pulsado el botón "**+**" **o** "**-**", (1°C cuando e control está configurado a mostrar grados centígrados).
3. Al momento de soltar el botón "**+**" **o** "**-**", el horno comenzará a calentar hasta llegar a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura indicada en el visualizador alcanza la temperatura deseada de hornear, se apagará la luz indicadora del modo de precalentar y el control emitirá 3 pitidos.
4. Para cancelar el modo de hornear, pulse "**Clear/Off**".

Para cambiar la temperatura del horno después de haber iniciado el proceso de hornear:

1. Pulse "**BAKE**". Revise la temperatura de hornear visualmente y la necesidad de cambiarla.
2. Pulse el botón "**+**" o "**-**" para incrementar o reducir la temperatura prefijada a la temperatura deseada.

Nota: La luz indicadora del HORNO en el visualizador electrónico se prende y se apaga cuando usa la función de Hornear y durante el precalentamiento. Esto es normal e indica que el horno está operando en ciclos para mantener la temperatura seleccionada del horno. Cuando se apaga la luz indicadora del precalentamiento, su horno está listo.

Configurar las funciones de horneado programado y de horneado retardado

Los botones "BAKE" (Hornear) y "START TIME" (Tiempo de Inicio) activan las funciones que prenden y apagan el horno a las horas que usted selecciona anticipadamente. Se puede programar el horno para iniciar de inmediato y para detenerse automáticamente (horneado programado) o para comenzar a hornear a una hora más tarde con un tiempo de inicio retardado (horneado retardado).

Para programar el horno a comenzar de inmediato y detenerse automáticamente (horneado programado):

1. Asegúrese que el reloj muestra la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Pulse **"BAKE"**. "**— — — °** " aparece en el visualizador.
4. Dentro de 5 segundos pulse "**+**" o "**-**". El visualizador indicará "350°F (177°C)." Pulsando los botones "+" o "-", se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5°F (1°C si el visualizador está programado a mostrar gados Celsius).
5. Pulse "**COOK TIME**" (Tiempo de Cocción). "**:00**" parpadeará en el visualizador.
6. Pulse el botón "**+**" o "**-**" hasta que el tiempo de hornear deseado aparezca en el visualizador.
7. Se prenderá el horno y comenzará a calentar.

Para programar el horno a comenzar a una hora más tarde y detenerse automáticamente (horneado programado):

1. Asegúrese que el reloj muestra la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Pulse "**BAKE**". "**— — — °** " aparece en el visualizador.
4. Dentro de 5 segundos pulse "**+**" o "**-**". El visualizador indicará "350°F (177°C)." Pulsando los botones "+" o "-", se puede ajustar la temperatura en incrementos de 5°F (1°C si el visualizador está programado a mostrar gados Celsius).
5. Pulse "**COOK TIME**" (Tiempo de Cocción). "**:00**" parpadeará en el visualizador.
6. Pulse el botón "**+**" o "**-**" hasta que el tiempo de hornear deseado aparezca en el visualizador.
7. Pulse "**START TIME**" (Hora de Inicio). El visualizador indicará la hora de inicio más temprana posible.
8. Pulse el botón "**+**" o "**-**" hasta que el tiempo de iniciar deseado aparezca en el visualizador.
9. Una vez configurado, el control calcula el tiempo cuando el horno se detendrá para comenzar a la hora programada.
10. El horno se prenderá a la hora de inicio retardado y comenzará a calentar.

Cuando termina el tiempo de hornear programado

1. "**END**" (Fin) aparecerá en el visualizador y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 pitidos cada 60 segundos como un recordatorio hasta que usted pulse el botón **"Clear/Off"**.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de hornear después de haber iniciado el proceso de hornear

1. Pulse el botón de la función que usted quiere cambiar.
2. Pulse "**+**" o "**-**" para cambiar la configuración.

Nota: Durante el modo de horneado programado no se prenderá la luz indicadora de precalentamiento hasta alcanzar la hora programada para iniciar el proceso de hornear.



PRECAUCION:

Tenga cuidado al usar las funciones del horneado programado y del horneado retardado. Alimentos que se pueden echar a perder fácilmente como leche, huevos, pescado, carnes o aves deben ser enfriados primero en el refrigerador. Aún estando fríos, estos alimentos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de iniciar el proceso de hornear y se deben retirar del horno una vez que termina su cocción.

Asar

BROIL	**Asar** usa el calor intenso del quemador superior.

El modo de Asar sirve mejor para cocinar cortes delgados y suaves de carne (1” o menos), aves y pescado. Se puede usar también para dorar panes y guisados. Siempre ase con la puerta cerrada..

Los beneficios de asar incluyen:

- Una cocción rápida y eficiente.
- Cocinar sin añadir grasas o líquidos.

Consejos:
- Precalentar el horno por aproximademente 5 minutos.
- Las carnes y chuletas deben tener un grosor de al menos ¾".
- Aplicar mantequilla o aceite al pescado o la carne de aves con una brocha para evitar que se peguen los alimentos.
- Voltear las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado.

Use solamente moldes de metal o de vidrio cerámico cuando quiera dorar guisados, como Corningware®.

Use la función de asar para cocinar carnes que requieren de la exposición directa al calor radiante para lograr un dorado óptimo. Siempre recuerde cuando dora alimentos de colocar las rejillas en el horno mientras está frío. Posicione las rejillas tal como se sugiere en la **tabla de ajustes del modo de asar**.

Tabla de posiciones de rejillas en el horno para asar

Alimento	Posición de Rejilla
Hamburguesas y carnes con término medio	7
Pescado, carnes con término medio-bien cocido y chuletas	6
Alimentos bien cocidos como pollo	5

Para usar el modo de Asar
1. Coloque las rejillas en el horno mientras está frio.
2. Pulse “**BROIL**”. " **— —** "aparecerá en el visualizador.
3. Mantenga pulsado el botón “**+**” o “**-**” hasta que el nivel de asado deseado aparezca en el visualizador. Pulse el botón “**+**” para un asado a temperatura alta (**HI**) o el botón “**-**” para un asado a una temperatura baja (**LO**). Se puede asar la mayoría de los alimentos con la temperatura alta (**HI**). Seleccione el asado a temperatura baja (**LO**) para evitar un dorado o secado excesivo de los alimentos que se deben cocinar hasta quedar con un término de bien cocido.
4. **Para un dorado óptimo, precaliente el quemador del asador durante aproximadamente 5 minutos antes de agregar los alimentos.**
5. Abra la puerta del horno en la posición de detención del asador cuando usa la función de asar.
6. Ase un lado hasta dorar los alimentos. Voltee los alimentos y áselos en el otro lado.
7. Cuando termina el asado, pulse el botón **“Clear/Off”**.

Nota: Siempre jale la rejilla del horno hacia afuera a la posición de detención antes de voltear o sacar los alimentos.



PRECAUCION:

En caso de producirse un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apague el horno. Si el incendio continúa, use un extinguidor de fuego. **NO** eche agua o harina al fuego. La harina puede explotar.

Convección (algunos modelos)

CONVECTION	**Convección** es similar al hornear. El calor es generado por el quemador inferior. La principal diferencia en el horneado de convección es que el calor es recirculado por el horno mediante el ventilador de convección.

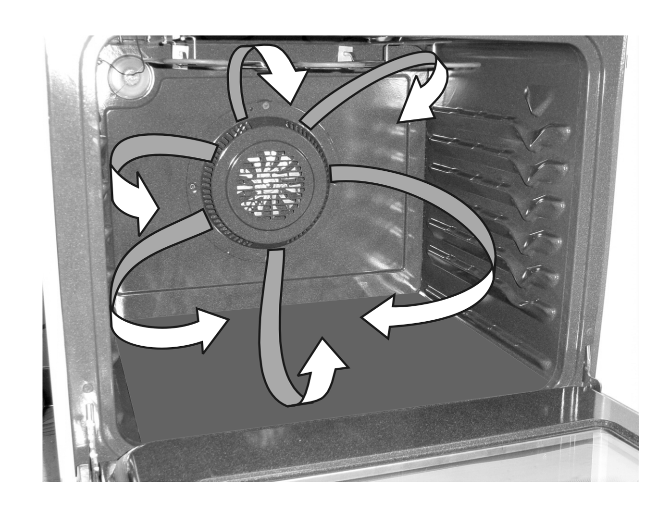
Beneficios de la convección

- Se pueden cocinar los alimentos un 25 al 30% más rápido lo cual ahorra tiempo y energía.
- Se puede hornear con múltiples rejillas.
- No se requieren moldes o utensilios especiales para hornear.

Cómo funciona la convección

La convección usa un ventilador para circular el calor del horno de un modo uniforme y continuo e todo el horno. Esta mejor distribución del calor permite una cocción rápida y uniforme con excelentes resultados de dorado. También produce mejores resultados al hornear con dos rejillas al mismo tiempo.

El aire caliente fluye alrededor de los alimentos desde todos los lados, sellando prácticamente los jugos y sabores. Carnes que se cuecen con el modo de convección son más jugosas. La carne de aves es más crujiente en el exterior mientras permanece suave y húmedo en el interior. Los panes y pastelitos se doran de manera uniforme. La mayoría de los alimentos que se hornean en un horno normal pueden ser cocinados más rápido y uniforme con el modo de convección.



Cómo usar el modo de convección

Al hornear:
1. Para lograr resultados óptimos se recomienda precalentar el horno cuando hornea alimentos como galletas, panecillos y panes.
2. Reduzca la temperatura del horno 25°F de la temperatura del horno recomendada en su receta. Siga las otras instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
3. Cuando usa 2 rejillas en el horno al mismo tiempo, colóquelas en las posiciones 2 y 5 para obtener mejores resultados.

Pasteles en capas tendrán mejores resultados usando el botón "**BAKE**" (Hornear).

Al rostizar
1. No es necesario precalentar el horno cuando quiere rostizar alimentos usando el modo de **Convección**.
2. Debido a que la **Convección** cuece los alimentos más rápido, reduzca el tiempo de cocción por el 25% del tiempo de cocción recomendado en su receta. Revise los alimentos en ese momento. Si es necesario, incremente el tiempo de cocción hasta obtener el término deseado.
3. No tape los alimentos cuando rostiza - esto evitará que la carne se dore correctamente
4. Use la misma temperatura que se indica en la receta.

Nota:
Cuando usa el modo de convección, las reducciones en el tiempo de cocción pueden variar dependiendo de la cantidad y del tipo de alimentos que usted está preparando.

Configurar el modo de convección

Se puede programar el horno al modo de Convección a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 287°C). La temperatura preconfigurada de fábrica para hornear es 350°F (177°C).

Para configurar el modo de convección:
1. Pulse "**Convection**". "— — —" aparece en el visualizador.
2. Dentro de 5 segundos, pulse el botón "+" **o "-"**. El visualizador indicará "350°F (177°C)." Manteniendo pulsado el botón "+" **o "-"**, se puede cambiar la temperatura en incrementos de 5°F (1°C si el visualizador está programado a mostrar gados Celsius).
3. En cuanto usted suelta los botones "**+**" **o "-"**, el horno comenzará a caletar hasta la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura indicada alcanza la temperatura deseada para hornear, se apagará la luz indicadora de precalentamiento y el control emitirá 3 pitidos.
4. Para cancelar el modo de Convección, pulse "**Clear/Off**".

Para cambiar la temperatura del horno después de haber iniciado el modo de Convección:
1. Pulse "**Convection**". Revise la temperatura de hornear y decida si es necesario cambiarla.
2. Pulse el botón "**+**" **o "-"** para incrementar o reducir la temperatura configurara a la nueva temperatura deseada.

Cómo operar la parrilla

Tipos de materiales para utensilios de cocina

El material de los utensilios de cocina determina que tan rápido y uniforme el calor es transferido del elemento superficial al piso de la olla. Los materiales más populares disponibles son:

Aluminio - Excelente conductor térmico. Algunos tipos de alimentos causan su oscurecimiento (Utensilios de cocina de aluminio anodizado resisten las machas y picaduras). Si se deslizan ollas de aluminio sobre la parrilla de cerámica, pueden dejar marcas metálicas parecido a rayas. Quite estas marcas de inmediato.

Cobre - Excelente conductor térmico, pero se pierde el color fácilmente. Puede dejar marcas sobre el vidrio cerámico (vea Aluminio).

Acero inoxidable - Conductor térmico lento con resultados no uniformes de cocción. Es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.

Hierro fundido - Un mal conductor térmico, sin embargo retiene el calor muy bien. Se puede cocinar uniformemente una vez que se haya alcanzado la temperatura de cocción. No se recomienda para uso en parrillas de cerámica.

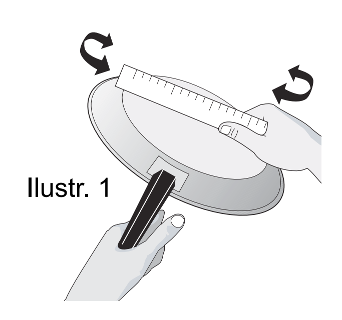
Esmalte de porcelana sobre metal - Las características térmicas varían dependiendo del material base. El esmalte de porcelana debe ser suave para no rayar las parrillas de cerámica.

Vidrio - Conductor térmico lento. No recomendado para parrillas con superficies de cerámica porque pueden rayar el vidrio.

Usar utensilios apropiados de cocina

El tamaño y tipo de utensilio para cocinar determinará la configuración requerida para lograr los mejores resultados. Asegúrese de observar las recomendaciones para usar utensilios apropiados de cocina como se muestra en las ilustraciones 1 y 2.

Los utensilios para cocinar deben ser planos para hacer buen contacto con todo el elemento calentador en la superficie de la parrilla (Vea Ilustración 2). Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla para checar si está plana (Vea Ilustración 1). Para más información sobre la parrilla de cerámica, vea “Limpieza y Mantenimiento de la Parrilla” en la sección **Cuidado y Limpieza General**.


Ilustr. 1

Utensilios Buenos

- Piso plano y costados rectos.
- Tapas que cierran bien.
- El peso del asa no inclina la olla. La olla está bien balanceada.
- Los tamaños de las ollas coinciden con la cantidad de alimentos a preparar y con el elemento de parrilla
- Hecha de materiales que conducen bien el calor
- Fácil de limpiar.
- Siempre igualar el diám. de la olla al elemento calefactor de la parrilla.

Utensilios Malos

- Olla curvada y doblada.
- Olla más grande que el área de cocinar marcado en la parrilla por más de 1/2″ o 12mm.
- Asa pesada inclina la olla.
- Olla es más pequeña o grande que el área para calentar en la parrilla.

Ilustr. 2

Acerca de la parrilla con superficie de vidrio cerámico

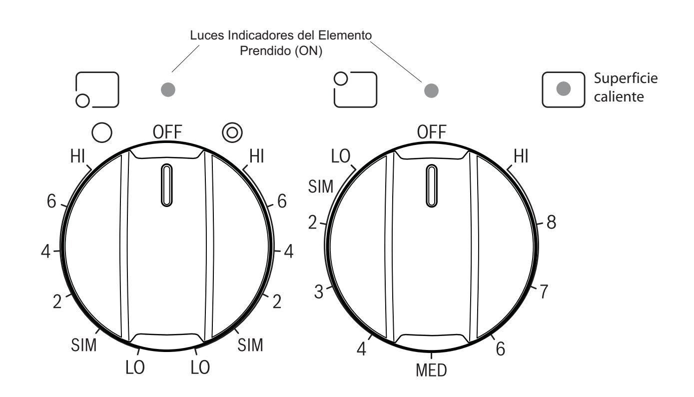
La parrilla de cerámica tiene elementos calentadores radiantes debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la parrilla de cerámica marca el área del elemento calentador que está abajo. **Asegúrese** de igualar el tamaño de la olla con el diámetro del contorno del elemento en la parrilla y se deben usar solamente ollas con pisos planos.

El tipo y tamaño de utensilio para cocinar, el número de elementos calentadores en uso y sus ajustes son todos factores que afectarán la cantidad de calor que se extenderá más allá de los elementos calentadores. Las áreas alrededor de los elementos pueden **calentarse suficientemente para causar quemaduras**.

Luces indicadoras del elemento prendido y de superficie caliente

Su estufa incluye dos diferentes luces indicadoras para el control de los elementos calentadores que se iluminarán en la consola trasera — la luz indicadora del **Elemento Prendido** y las luces de la **Superficie Caliente**.

Las luces indicadoras del Elemento Prendido están localizadas en el panel de control arriba de la perilla de control de cada elemento radiante y se iluminarán al prender un elemento calentador. Una mirada rápida a esta luz al terminar de cocinar es una buena manera de revisar que TODOS los controles de la parrilla están APAGADOS. Se iluminará la luz indicadora de la **Superficie Caliente** que se encuetra en el panel de control cuando se calienta cualquier área de cocción en la superficie de la parrilla y **permanecerá iluminada** hasta que se haya enfriado la parrilla de vidrio a un nivel **MODERADO**.



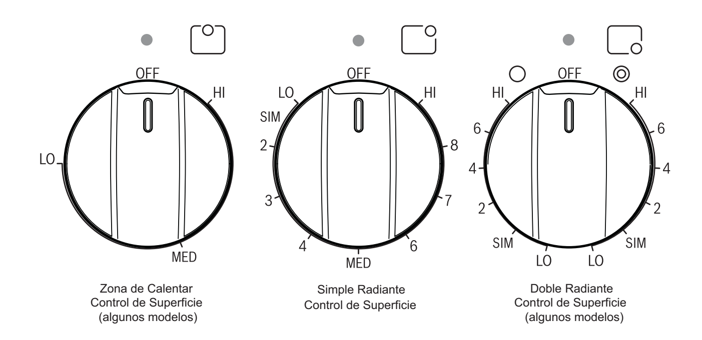
Nota:

- Los elementos radiantes tienen un limitador que le permite al elemento prenderse y apagarse en intervalos, aún con el ajuste de calor en alto (HI). Esto ayuda a evitar daños a la superficie suave de cerámica. Los intervalos con el ajuste de calor alto (HI) es normal y ocurre más frecuentemente cuando la olla es demasiado pequeña para el elemento radiante o cuando el piso de la olla no es plano.
- **Asegúrese** de leer las instrucciones detalladas para limpiar parrillas de vidrio cerámico en la sección **Limpieza y Mantenimiento** de este manual de uso y cuidado.

Tipos de elementos de la parrilla

La parrilla de cerámica tiene elementos calentadores radiantes debajo de la superficie de vidrio. Los contornos en el vidrio cerámico marcarán el tamaño y tipo del elemento disponible. El elemento radiante **simple** tendrá un contorno redondo (la zona

de **calentar** está diseñada solamente para mantener calientes los alimentos). El elemento **doble** es flexible porque usted puede prender solamente la parte interior más pequeña como un elemento simple o se pueden prender ambas partes del elemento juntos.



Acerca de los elementos calentadores radiantes

La temperatura del elemento calentador sube gradual y uniformemente. A medida que sube la temperatura, el elemento comienza a brillar en color rojo. Para mantener el ajuste de calor seleccionado, el elemento se prende y se apaga en intervalos. El elemento calentador retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado.

Para una cocción eficiente apague el elemento algunos minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

Ajustes de calor sugeridos para los elementos radiantes

Los ajustes de calor sugeridos en la siguiente tabla se basan en una cocción con ollas de aluminio de peso mediano con tapas. Los ajustes pueden variar con otros tipos de ollas.

Tabla de ajustes de calor sugeridos para elementos simples y dobles.

Ajustes de calor	Tipo de cocción
Alto (HI - 9)	Iniciar la mayoría de alimentos, hervir agua, asar con ollas
Medio alto (7 - 8)	Continuar a hervir rápidamente, freir, freir con mucho aceite
Medio (5 - 6)	Mantener los alimentos hirviendo lentamente, espesar salsas y salsas gravy, vaporizar verduras
Medio bajo (2 - 4)	Mantener los alimentos en cocción, escalfar, estofar
Bajo (LO - 1)	Mantener caliente, derretir, hervir a fuego lento

Elementos radiantes simples (todos los modelos)

Para operar el elemento radiante simple:

1. Coloque la olla de tamaño correcto sobre el elemento radiante simple.
2. Empuje y gire la perilla de control del elemento en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado (Vea **Tabla de ajustes de calor sugeridos para elementos simples y dobles**). Comience la mayoría de las operaciones de cocción con un ajuste de calor más alto y luego cambie a un ajuste más bajo para terminar el proceso de cocinar. No es necesario girar las perillas de control extactamente a un punto específico. Use las marcaciones proporcionadas como guía y ajuste la perilla de control según sea necesario. Cada elemento calentador proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste de calor. Un área de calentamiento que se ilumina en la superficie de la parrilla con un brillo rojo indica que la olla es **demasiado pequeña** para el área de calentamiento.
3. Cuando termine de cocinar, apague el elemento radiante antes de quitar la olla.

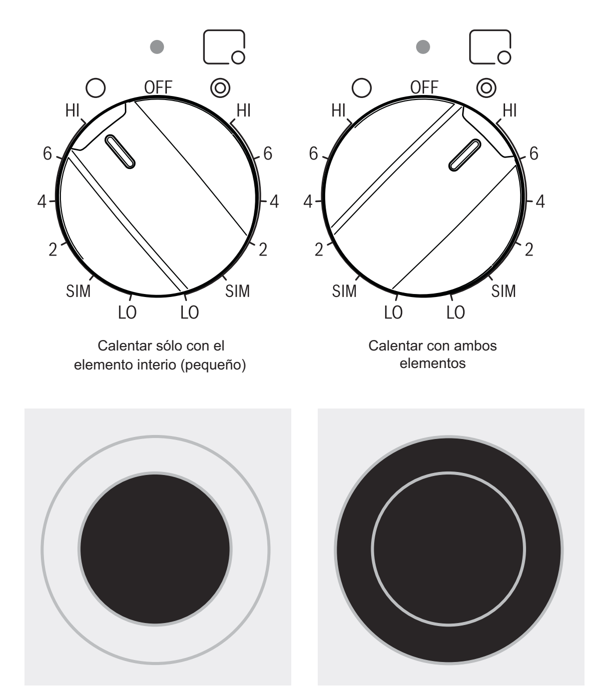


PRECAUCION:

Puede parecer que los elementos radiantes calentadores se hayan enfirado después de apagarlos. La superficie de vidrio aún puede estar muy caliente y usted corre el riesgo de quemarse si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado suficientemente.

No coloque artículos inflamables como saleros y pimenteros, descansacucharas o envolturas de plástico encima de la estufa cuando está en uso. Estos artículos pueden derretirse o encenderse. Agarradores para ollas, toallas o cucharas de madera pueden encenderse cuando se colocan muy cerca a los elementos calentadores.

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER otro material que se puede derretir tenga contacto con la parrilla de vidrio cerámico. Si estos artículos se derriten en la parrilla, dañarán la superficie de cerámica.



Las áreas que calientan se demuestran obscurecidas

Elementos radiantes dobles (algunos modelos)

Se usan los símbolos en la consola trasera para indicar cual parte del elemento randiante doble se va a prender. El símbolo ○ indica que sólo se prenderá el elemento interior. El símbolo  indica que se van a calentar el elemento interior y exterior.

Para operar un elemento radiante doble:

1. Coloque la olla de tamaño correcto sobre el elemento radiante doble.
2. Empuje y gire la perilla de control del elemento en sentido del reloj para comenzar a calentar ambas partes del elemento doble. Si usted quiere usar solamente la parte interior para una olla más pequeña, empuje la perilla y gírela en sentido opuesto del reloj para iniciar.
3. Cuando termine de cocinar, apague el elemento radiante antes de quitar la olla.

Comience la mayoría de las operaciones de cocción con un ajuste de calor más alto y luego cambie a un ajuste más bajo para terminar el proceso de cocinar. No es necesario girar las perillas de control extactamente a un punto específico. Use las marcaciones proporcionadas como guía y ajuste la perilla de control según sea necesario. Un área de calentamiento que se ilumina en la superficie de la parrilla con un brillo rojo indica que la olla es **demasiado pequeña** para el área de calentamiento.

Usted puede cambiar de cualquiera de las partes del elemento doble en cualquier momento durante la cocción. Vea la **Tabla de ajustes de calor sugeridos para elementos radiantes** en la página anterior.

Mantener caliente (algunos modelos)

El propósito de la zona de calentar es mantener calientes alimentos cocidos a una temperatura para servirlos. Use esta función para mantener calientes alimentos cocidos como: verduras, salsas gravy, guisados, sopas, estofados, panes, pastelitos y platos de servir a prueba de hornos.

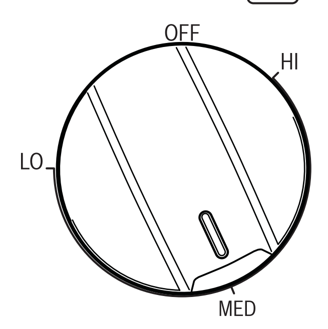
Siempre debe comenzar con alimentos calientes. No se recomienda calentar alimentos fríos en la zona de calentar. Todos los alimentos colocados en la zona de calentar deben estar tapados para mantener la calidad.

Para obtener mejores resultados al calentar pastelitos o panes, la tapa debe tener una apertura para permitir que se salga la humedad. **No use envolturas de plástico para tapar los alimentos. El plástico se puede derretir sobre la superficie y sería muy difícil limpiarlo.** Use solamente platos y utensilios de cocina recomendados para uso en hornos y parrillas en la zona de calentar.

Setting the keep warm control

1. Empuje la perilla y gírela en cualquier dirección. Las temperaturas son aproximadas y están designadas por el ajuste Alto (**HI**) y Baja (**LO**). Sin embargo, se puede configurar el control a cualquier posición entre Alto (**HI**) y Bajo (**LO**) para lograr diferentes niveles de calentar.
2. Cuando está listo para servir los alimentos, apague la perilla de control. La zona de calentar seguirá caliente hasta que se

apaga la **luz indicadora**.



Zona de Calentar
Control de Superficie
(algunos modelos)

Selección de temperatura - Consulte lae **Tabla de ajustes de calor recomendados para la zona de calentar**. Si algún alimento particular no aparece en la lista, comience con el nivel medio y ajuste el calor según sea necesario. Se pueden mantener calientes la mayoría de alimentos a temperaturas para servir usando el nivel de calor medio.

Tabla de ajustes de calor recomendados para la zona de calentar

Alimento	Nivel de Calor
Panes/Pastelitos)	LO (Bajo)
Guisados	LO (Bajo)
Platos con alimentos	LO (Bajo)
Huevos	LO (Bajo)
Salsas gravy	LO (Bajo)
Carnes	MED (Medio)
Salsas	MED (Medio)
Sopas (cremas)	MED (Medio)
Estofados	MED (Medio)
Verduras	MED (Medio)
Alimentos fritos	HI (Alto)
Bebidas calientes	HI (Alto)
Sopas y caldos (líquido)	HI (Alto)



PRECAUCION:

A diferencia de los elementos calentadores, la zona de calentar no brilla rojo cuando está caliente.

Siempre use agarraderas o guantes para horno cuando quita alimentos de la **zona de calentar** ya que las ollas y los platos aún **estarán calientes.**

Puede parecer que los elementos radiantes calentadores se hayan enfriado después de apagarlos. **La superficie de vidrio aún puede estar muy caliente** y usted corre el riesgo de quemarse si toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado suficientemente.

No coloque artículos inflamables como saleros y pimenteros, descansacucharas o envolturas de plástico encima de la estufa cuando está en uso. Estos artículos pueden derretirse o encenderse. Agarradores para ollas, toallas o cucharas de madera pueden encenderse cuando se colocan muy cerca a los elementos calentadores.

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER otro material que se puede derretir tenga contacto con la parrilla de vidrio cerámico. Si estos artículos se derriten en la parrilla, dañarán la superficie de cerámica.

Configuraciones y ajustes

Configurar el reloj

Cuando se enchufa el aparato por primera vez o cuando hubo una falla de luz general, el visualizador parpadeará con "12:00".

Para configurar el reloj analógico:

1. Pulse "**CLOCK**" (Reloj) una vez (no mantenga pulsado el botón).
2. Dentro de 5 segundos, mantenga pulsado el botón "**+**" o “-” hasta que la hora del día deseada aparezca en el visualizador.

Nota: No se puede cambiar el reloj durante ningún ciclo de autolimpieza o de horneado programado.

Cambiar entre horneado continuo y la opción de ahorro de energía de 12 horas

El control del horno incluye una función de ahorro de energía de 12 horas que apagará el horno si se deja prendido el control por más de 11 horas y 59 minutos. Se puede programar el horno para anular esta opción si desea hornear de manera continua.

Cambiar al modo de horneado continuo:

1. Mantenga pulsado "**TIMER On/Off**" por 5 segundos hasta escuchar un tono, "**— — hr**" aparecerá en el visualizador para un horneado continuo. La hora actual del día volverá a aparecer en el visualizador.
2. Para cancelar el modo de horneado continuo, mantenga pulsado por 5 segundos hasta escuchar un tono. "**12hr**" aparecerá en el visualizador indicando que el control ha regresado al modo de ahorro de energía de 12 horas.

Conversión de la temperatura

El control electrónico del horno está configurado a funcionar en grados °F (Fahrenheit) cuando viene de la fábrica. Se puede programar el horno para cualquier temperatura de 170°F a 550°F (77°C a 287°C).

Para cambiar la temperatura a grados °C (Celsius) o de °C a °F (control no debe estar en el modo de Hornear o Limpiar):

1. Pulse "**BROIL**" . "— —" aparece en el visualizador.
2. Mantenga pulsado "**+**" hasta que "**HI**" aparezca en el visualizador.
3. Mantenga pulsado "**BROIL**" hasta que °F o °C aparezca en el visualizador.
4. Pulse el botón **"+" o** "-" para cambiar °F a °C o °C a °F.
5. Pulse cualquier botón de control para regresar al modo normal de operación.

Configurar un panel de control silencioso

Cuando usted escoja una función podrá escuchar un pitido cada vez que pulsa un botón. Si usted quiere puede programar el control para una operación silenciosa. Mantenga pulsado "**START TIME**". Después de 7 segundos el control emitirá un pitido. Esto bloquea los controles de emitir un sonido cuando se pulsa un botón. Para regresar al sonido, mantenga pulsado el botón "**START TIME**" nuevamente por 7 segundos hasta que el control vuelva a emitir un pitido.

Configurar el bloqueo del horno

Se puede programar el control para bloquear la puerta del horno y para evitar que funcionen los botones de control del horno.

Para configurar la función de bloqueo del horno:
(para modelos con Convección)

1. Pulse "**Clear/Off**" y "**Convection**" juntos y manténgalos pulsados por 3 segundos. "**Loc**" aparecerá en el visualizador, la luz indicadora "**Door Locked**" (Puerta Bloqueada) comenzará a parpadear y la cerradura motorizada de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. **Permita cerca de 15 segundos** para que se cierre la puerta del horno. Una vez cerrada la puerta, aparecerá la hora actual del día en el visualizador.
2. Para cancelar la función de bloqueo del horno, pulse "**Clear/Off**" y "**Convection**" manténgalos pulsados por 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y volverá a la operación normal.

Para configurar la función de bloqueo del horno:
(para modelos sin el modo de Convección)

1. Mantenga pulsado el botón **"Lock"** por 3 segundos. "**Loc**" aparecerá en el visualizador, la luz indicadora "**Door Locked**" (Puerta Bloqueada) comenzará a parpadear y la cerradura motorizada de la puerta comenzará a cerrarse automáticamente. **Permita cerca de 15 segundos** para que se cierre la puerta del horno. Una vez cerrada la puerta, aparecerá la hora actual del día en el visualizador.

2. Para cancelar la función de bloqueo del horno, mantenga pulsado **"Lock"** por 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y volverá a la operación normal.

Nota:

- **NO abra la puerta del horno** si la luz indicadora está parpadeando. Permita 15 segundos para que se cierre la puerta del horno. Una vez cerrada la puerta, aparecerá la hora actual del día en el visualizador.
- Cuando se pulsa cualquier botón de control con la función de bloqueo del horno activada, "**Loc**" aparecerá en el visualizador hasta soltar el botón de control.

Configurar el temporizador de minutos

1. Pulse **"TIMER On/Off"**.
2. Pulse el botón "**+**" para aumentar el tiempo en incrementos de un minuto. Mantenga pulsado el botón "**+**"para aumentar el tiempo en incrementos de 10 minutos. Se puede configurar el temporizador a cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
   Nota: Cuando pulsa primero el botón "**-**", el temporizador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
3. Cuando el temporizador haya llegado al fin del tiempo programado, emitirá 3 pitidos y seguirá pitando 3 veces cada 60 segundos hasta pulsar el botón **"TIMER On/Off"**.

Para cambiar el temporizador mientras se está usando el mismo

Mientras que el temporizador esté activado y aparezca en el visualizador, mantenga pulsado el botón "**+**" **o** "**-**" para incremetar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador de minutos antes de que llegue al tiempo final programado, pulse **"TIMER On/Off"** una vez.

Nota:

- Se iluminará la luz indicadora que se encuentra arriba del botón **"TIMER On/Off"** mientras que el temporizador de minutos esté activado.
- El temporizador de minutos indicará horas y minutos hasta que quede 1 hora en el temporizador. Una vez que quede menos de 1 hora, el visualizador hace una cuenta regresiva en minutos y segundos. Una vez que el temporizador tiene

menos de 1 minuto restante, el visualizador indicará solamente segundos.

- El temporizador de minutos NO comienza o detiene el proceso de cocción. Sirve como un reloj de tiempo minutero adicional en la cocina que emitirá pitidos cuando se agota el tiempo. Se puede usar el temporizador de minutos sólo o mientras usted está usando alguna otra función del horno. Cuando se usa el temporizador de minutos junto con otra función, el visualizador mostrará el temporizador. Para ver otras funciones, pulse el botón para esa función.

Limpieza y Mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza



ADVERTENCIA:

- Durante la eliminación de suciedades en el modo de autolimpieza se pueden generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono y el aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despide una pequeña cantidad de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas substancias, siempre proporcione una buena ventilación con una ventana abierta o use una campana o un ventilador.
- No debe tapar las aberturas de ventilación del horno durante el ciclo de autolimpieza. Siempre opere el aparato de acuerdo a las instrucciones en el manual.
- Cuando el horno está en el modo de autolimpieza, asegúrese que la puerta está cerrada y que no se puede abrir. Si la puerta no cierra, detenga la autolimpieza y contacte a un centro de servicio.

Preparar un ciclo de autolimpieza

Durante el ciclo de la autolimpieza el horno se calienta a una temperatura muy alta. A esta temperatura se eliminan las suciedades.

Observe las siguientes precauciones de limpieza:

- **NO** use ningún tipo de detergentes comerciales para horno o recubrimientos de protección para el horno adentro o alrededor del horno de autolimpieza.
- **NO** limpie el empaque de la puerta del horno. El material tejido del empaque es esencial para lograr un sello bueno. Tenga cuidado de no restregar, dañar o quitar el empaque.
- **NO** use materiales de limpieza en el empaque de la puerta del horno. De lo contrario podría dañarse.
- **Quite todos los utensilios y CUALQUIER PAPEL DE ALUMINIO. Estos artículos no pueden resistir las altas temperaturas de limpieza y se derretirán.**
- Quite las rejillas. Vea Quitar y reemplazar las rejillas del horno” bajo Accesorios. Si no se quitan durante un ciclo de autolimpieza, cambiarán su color a un tono ligeramente azul y se opacará su acabado. Después de terminar el ciclo y enfriarse el horno, use papel de cera o un paño con una pequeña cantidad de aceite vegetal para frotar los costados de las rejillas del horno (esto facilita que se deslicen mejor las rejillas en sus posiciones).
- **Elimine los derrames excesivos** en la cavidad del horno **antes** de iniciar el ciclo de autolimpieza. Use agua jabonosa caliente y un paño para la limpieza. Derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se someten a temperaturas muy altas. **NO** permita que se queden derrames alimenticios con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, col agrio, jugos de fruta o relleno de pay) en la superficie ya que pueden dejar manchas opacas aún después de limpiarlos.
- Limpie a mano cualquier suciedad del bastidor del horno, el revestimiento de la puerta afuera del empaque y el área pequeña en el frente central del piso del horno. Estas áreas se calientan suficientemente para quemar las suciedades en forma permanente. Limpie con jabón y agua.
- Antes de activar el ciclo de autolimpieza se deben eliminar todos los derrames en el piso del horno.

Importante: Para iniciar un ciclo de autolimpieza de inmediato sin un **retardo**, salte los pasos 2 y 3 en las instrucciones de abajo.

Para activar el modo de autolimpieza:

1. Asegúrese que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Pulse “**Start Tme**”. El símbolo **" : "** en la hora del día parpadeará.
3. Mantenga pulsado el botón “**+**” para desplazarse a la hora para iniciar el ciclo de autolimpieza retardado. Suelte el botón cuando aparece la hora deseada.
4. Pulse **“Self Clean”** (Autolimpieza). **“---”** aparece en el visualizador.
5. Pulse el botón “**+**” o “**-**” una vez. “**3:00**” aparecerá en el visualizador indicando que se ha configurado un tiempo de autolimpieza de 3 horas. Para cambiar a un tiempo de autolimpieza de 2 horas, pulse “-” una vez (**2:00** aparece en el visualizador). Para autolimpiar con un tiempo de 4 horas pulse “**+**” una vez (**4:00** aparece en el visualizador).
6. " **CLn**" aparecerá en el visualizador durante el ciclo de autolimpieza y se iluminará la luz indicadora de "**LOCK**" (Bloqueo) hasta terminar o cancelar el ciclo de autolimpieza y hasta que se haya enfriado el horno.

Nota: Al momento de configurar los controles, la cerradura motorizada comenzará a cerrarse automáticamente y el indicador “LOCK” (Bloqueo) comenzará a parpadear. NO abra la puerta con la luz parpadeando (se necesitan aprox. 15 segundos para que se cierre la puerta del horno).

Cuando termina el ciclo de autolimpieza:

1. La hora del día aparecerá en el visualizador y las luces indicadoras “**Clean**” y "**LOCK**" seguirán iluminadas.
2. Una vez que se haya enfriado el horno por aprox. 1 HORA y que la luz indicadora "**LOCK**" se haya apagado, se puede abrir la puerta del horno.
3. Un paño húmedo es la mejor manera de quitar el resto de las cenizas del horno.

Detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza

En caso que sea necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza una vez que fue activado:

1. Pulse “Clean/Off”.
2. Una vez que se haya enfriado el horno por aprox. 1 HORA y que la luz indicadora "**LOCK**" se haya apagado, se puede abrir la puerta del horno.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las condiciones.



PRECAUCION:

- Tenga mucho cuidado al abrir la puerta del horno después de un ciclo de autolimpieza para evitar quemaduras. **Quédese parado a un lado del horno** cuando abra la puerta para permitir que el aire caliente o el vapor se puedan escapar.
- **NO** trate de abrir la puerta por la fuerza. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado y evite quemaduras cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno aún puede estar MUY CALIENTE.

Nota:

- Cada vez que se activa la opción de la autolimpieza, usted puede revisar la cantidad de tiempo restante en el ciclo de autolimpieza si pulsa el botón “**Self Clean**”. Recuerde que no se puede abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado suficientemente el horno. Usted debe agregar casi 1 hora al tiempo indicado en el visualizador antes de poder usar la estufa para cocinar.
- Cuando el horno está frío, limpie los residuos o cenizas en polvo con un paño húmedo o con una toalla de papel.

Evitar estos detergentes/limpiadores

No use limpiadores comerciales para horno como Easy Off®. Pueden dañar el acabado del horno o las partes.

Nunca use estropajos o limpiadores abrasivos.

Guía de Limpieza

Parte	Recomendaciones
Rejilla del horno	Limpiar con agua jabonosa, caliente. Enjuagar bien y secar, o frotar suavemente con polvo limpiador o con esponjillas rellenas de jabón según las instrucciones. NO limpiar la rejilla en el horno de autolimpieza. Cuado se limpian las rejillas en el horno durante un ciclo de autolimpieza, perderán su acabado brilloso y tal vez dejan de deslizarse bien. Cuando esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal. Luego quite el exceso.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIAR EL EMPAQUE.
Vidrio	Lavar con jabón y agua o limpiador para vidrio. Usar Fantastik® o Formula 409® para quitar manchas de grasa o manchas resistentes.
Superficies pintadas	Limpiar con agua caliente, jabonosa o aplicar Fantastik® o Formula 409® a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie todo. No usar polvos limpiadores, esponjillas de fibra metálica y limpiadores de horno.
Superfices de Porcelana	Limpiar de inmediato derrames de ácidos como jugo de fruta, leche y jitomate con un paño seco. No debe usar una esponja/paño húmedo sobre porcelana caliente. Estando frío, limpiar la superficie con agua caliente, jabonosa o aplicar Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuagar y secar. Para manchas resistentes usar esponjillas rellenas de jabón. Con el tiempo es normal para la porcelana agrietarse (aparecen líneas finas) debido a la exposición al calor y restos alimenticios.

Parte	Recomendaciones
Superficies de Acero Inoxidable	Siempre limpiar o frotar en la dirección del grano. Limpiar con una esponja jabonosa, luego enjuagar y secar o limpiar con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteger y pulir con Stainless Steel Magic® y con un paño suave. Quitar las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Usar Bar Keeper's Friend® para eliminar las decoloraciones térmicas.
Plástico y Controles	Estando frío, limpiar con agua jabonosa, enjuagar y secar.
Áreas pintadas (letras y números)	No usar limpiadores abrasivos o solventes base petróleo.

Limpieza y Mantenimiento de la Parrilla



ADVERTENCIA:

No use un detergente para parrillas en una superficie caliente. Los vapores pueden ser nocivos para su salud y pueden dañar la superficie de vidrio cerámico químicamente.

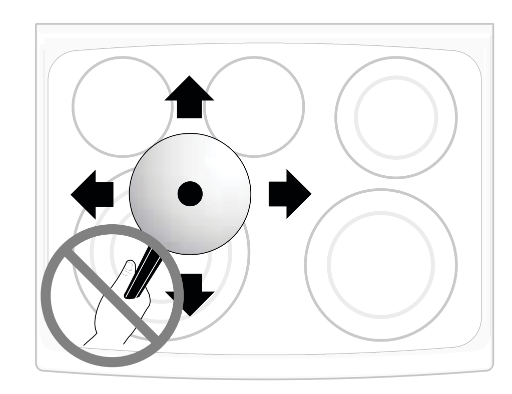
Antes de usar su parrilla por primera vez, aplique un poco de la crema de limpieza que se incluye con su nuevo aparato. Saque brillo con un paño **no abrasivo** o una esponjilla suave. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie se ensucia durante la cocción. La crema especial de limpieza para la parrilla deja un acabado de protección sobre el vidrio para prevenir rayas y raspaduras.

Deslizar ollas de aluminio o con fondo de cobre en la parrilla puede dejar marcaciones metálicas en la superficie (vea la ilustración 1). Se deben quitar estas marcas **de imediato** después de que se haya enfriado la parrilla usando la crema de limpieza incluida. Marcas metálicas pueden permanecer para siempre si no se quitan antes del uso en el futuro.

Utensilios de cocinar (hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con pisos ásperos o sucios pueden **marcar o rayar** la superficie de la parrilla.

No debe:

- Deslizar cosas de metal o vidrio sobre la parrilla.
- Usar utensilios de cocinar con suciedades en el piso; debe reemplazar con utensilios limpios antes de usar la estufa.
- Usar su parrilla como tabla para cortar o superficie de trabajo en la cocina.
- Cocinar alimentos directamente en la superificie de la parrilla sin usar una olla.
- Dejar caer objetos pesados o duros sobre la parrilla de vidrio cerámico, ya que pueden causar que se agrieta.



Ilustr.1

Limpiar la parrilla



PRECAUCION:

Antes de limpiar la parrilla, asegúrese que los controles están APAGADOS y que la superficie de la parrilla está FRÍA.

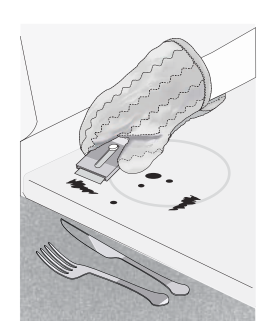
Para suciedades ligeras a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza CookTop® directamente a la superficie de la parrilla. Use una toalla de papel o una esponjilla no abrasiva de plástico que no raya para limpiar toda la superficie de la parrilla. Asegúrese de limpiar la parrilla cuidadosamente sin dejar nada de residuos.

Para suciedades fuertes, quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza CookTop® directamente al área sucia. Frote el área sucia usando una esponjilla no abrasiva de plástico que no raya y aplique presión según sea necesario. No use la esponjilla que usted utiliza para limpiar la parrilla para algún otro propósito.

Si queda alguna suciedad, quitela cuidadosamente con un raspador con navaja metálica, sosteniendo el raspador a un ángulo de 30 grados de la superficie. Quite las suciedades aflojadas de esta manera con la crema de limpieza incluida y saque brillo con un paño limpio.



Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

En caso de derramar o derretir estas sustancias sobre la superficie de cerámica de la parrilla, se deben quitar estas suciedades de inmediato. Puede ocurrir un daño permanente (como picaduras en la superficie de la parrilla) cuando no se quitan **de inmediato**.

Después de apagar los elementos calentadores, use un raspador con navaja de rasurar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Permita que se enfríe la parrilla y use el mismo método para suciedades fuertes o quemadas.

Evite usar lo siguiente en la parrilla:

- No use detergentes abrasivos y estropajos, como algunas esponjillas de metal o nylon. Éstos pueden rayar la superficie y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores fuertes como blanqueador con cloro, amoniaco o detergentes para horno, ya que pueden decapar o quitar el color de la parrilla.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, ya que pueden dejar suciedades o pelusa en la parrilla que se pueden quemar y causar la pérdida de color.

Precaución para usar aluminio en la parrilla

- **Papel de Aluminio -** El uso de papel de aluminio en una parrilla caliente dañará la superficie de cerámica. No use utensilios delgados de aluminio para cocinar o permita que el papel de aluminio tenga contacto con la parrilla de cerámica bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de Aluminio -** El punto de fusión de aluminio es mucho más bajo que de otros metales. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan ollas o sartenes de aluminio en la parrilla. Cuando uno permite que ollas de aluminio se queden en la parrilla caliente hasta quedar secas, no solamente se destruirá la olla, sino ésta puede quedar fusionada con la superficie de vidrio cerámico o la puede romper o marcar y dañar la superficie de la parrilla permanentemente.

Mantenimiento

Cómo reemplazar un foco en el horno



PRECAUCION:

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar el foco(s). En caso contrario usted puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Asegúrese que la estufa no está enchufada y que TODAS las partes están frías antes de reemplazar el foco. Use guantes de piel para protegerse contra posibles restos de vidrio roto.

El foco está ubicado en la parte trasera del horno y está cubierto por una protección de vidrio que es sujetada por un sujetador de alambre. La protección de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se está usando el horno.

Para reemplazar el foco de luz en el horno:

1. Apague la corriente eléctrica en el cortacircuitos o desenchufe la estufa.
2. Doble el sujetador de alambre hacia un lado para soltar la protección de vidrio.
3. Reemplace el foco viejo con uno nuevo de 40 vatios que es apto para el uso con este aparato.
4. Vuelva a poner la protección de vidrio y meta el sujetador de alambre en su lugar.
5. Vuelva a prender la corriente eléctrica en el cortacircuitos (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Será necesario volver a configurar el reloj. Para hacerlo, vea **Configurar el reloj y el temporizador de minutos** en este manual de uso y cuidado.

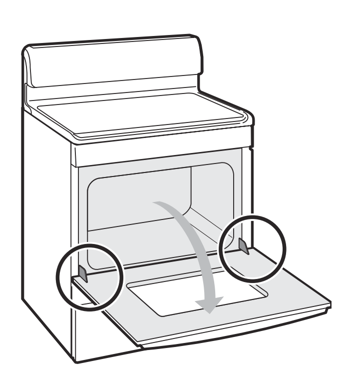
Cómo quitar la puerta del horno



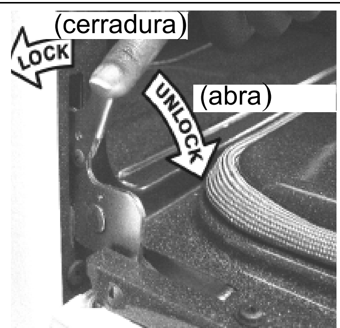
PRECAUCION:
Al quitar la puerta:

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De lo contrario puede causar quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio. Tenga cuidado de no romperla.
- Para guardar la puerta temporalmente de un modo seguro, póngala sobre una superficie plana con el interior de la puerta hacia abajo.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o dañar el producto.
- Después de quitar la puerta no la ponga sobre objetos filosos o con picos ya que se puede romper el vidrio. Ponga la puerta sobre una superficie plana, suave, y de tal modo que no se pueda voltear.

Para quitar la puerta del horno:



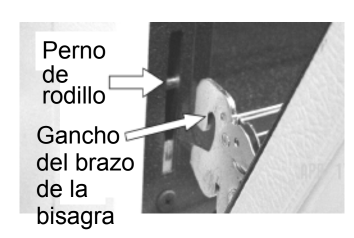
1. Asegúrese de leer la PRECAUCION previa antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente (de modo horizontal con el piso - vea la ilustración).



3. Jale los bloqueos de ambas bisagras de la puerta completamente hacia abajo desde el bastidor del horno hacia la puerta (vea la ilustración). Tal vez va a necesitar una herramienta como un pequeño destornillador plano.

Casi 10°
Puerta del Horno
Bisagra de la Puerta

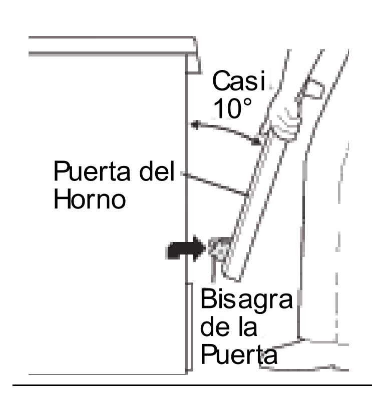
4. Agarre ambos lados de la puerta del horno firmemente a lo largo de los costados de la puerta (No use la agarradera del horno - vea la ilustración).
5. Cierre la puerta hasta llegar a la posición de detención para asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrar completamente).



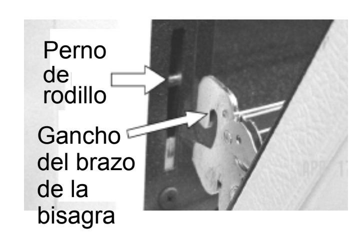
6. Con la puerta del horno en la posición de detención para asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta del horno encima de los pasadores de rodillo que se encuentran en cada lado del bastidor del horno (vea la ilustración).



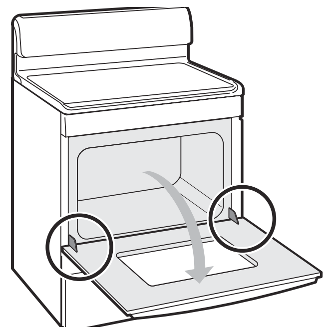
Para reemplazar la puerta del horno:



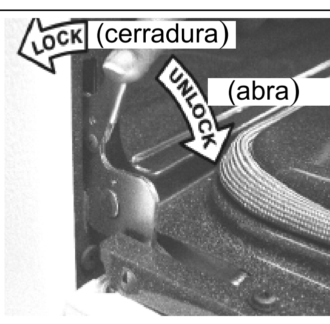
1. Agarre ambos lados de la puerta del horno firmemente a lo largo de los costados de la puerta (No use la agarradera del horno - vea la ilustración).



2. Sosteniendo la puerta del horno al mismo ángulo como en la posición de remoción, asiente el gancho del brazo de las bisagras encima de los pasadores de rodillo que se encuentran en cada lado del bastidor del horno (vea la ilustración). El gancho de los brazos de las bisagras debe quedar completamente enganchado sobre los pasadores de rodillo.



3. Abra la puerta completamente (de modo horizontal con el piso - vea la ilustración).



4. Empuje las bisagras de la puerta hacia arriba y adentro del bastidor del horno (vea la ilustración) hasta la posición en la cual quedan bloqueadas.
5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta - Las puertas del horno contienen vidrio que se puede romper.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las rejillas del horno estén en sus lugares.
2. No golpee el vidrio con ollas, moldes o cualquier otro objeto.
3. El hecho de rayar, golpear, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura y causar un mayor riesgo de rotura posteriormente.

Servicio

Antes de solicitar servicio

Tabla para resolver problemas

Problema del Horno	Posibles Causas y Soluciones Sugeridas
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría.	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando.	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
Los resultados de hornear no son como se esperaba.	Hay muchos factores que afectan los resultados cuando usted hornea. Asegúrese de usar la posición correcta de la rejilla del horno. Coloque los alimentos en el centro del horno y acomode los moldes de tal forma que el aire pueda circular libremente entre los moldes. Permita que el horno se precaliente hasta llegar a la temperatura seleccionada antes de meter los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de hornear recomendado en la receta. Si usted cree que el horno está muy caliente o muy frío, consulte la sección “Ajustar la temperatura del horno” en este manual de uso y cuidado.
El aparato no está nivelado.	Asegúrese que el piso es suficientemente nivelado, fuerte y estable para soportar la estufa correctamente. Si el piso está deformado o inclinado, contacte a un carpintero para corregir la situación. Mala instalación. Coloque la rejilla en el centro del horno. Ponga una niveleta encima de la rejilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base del aparato hasta que la rejilla quede nivelada. Es posible que la alineación de los gabinetes de su cocina aparenta que la estufa no esté nivelada. Asegúrese que los gabinetes tengan ángulos rectos y que tengan suficiente espacio para acomodar el aparato.
Es difícil mover el aparato. El aparato debe estar accesible para poder darle servicio.	Los gabinetes no están a escuadra o están demasiado juntos. Contacte al instalador para lograr que el aparato tenga fácil acceso. La alfombra interfiere con el aparato. Proporcione suficiente espacio para que se pueda levantar el aparato encima de la alfombra.
El elemento calentador está demasiado caliente o no suficientemente caliente.	Configuración de control incorrecta. Asegúrese que el control correcto esté PRENDIDO para el elemento que usted está tratando de usar.
El elemento calentador no calienta.	Usted está usando ollas ligeras o dobladas. Use solamente ollas planas, bien balanceadas de peso medio o pesado. Ollas planas calientan mejor que ollas dobladas. Los materiales de las ollas y el peso del material afectan el calentamiento. Ollas de peso medio y pesado calientan de manera uniforme, Debido a que las ollas ligeras calientan de manera poco uniforme, es más fácil quemar los alimentos.
La luz del horno no funciona bien.	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida.	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas.

Problema del Horno	Posibles Causas y Soluciones Sugeridas
El aparato completo no funciona.	No está configurada la hora del día. Se **debe** configurar la hora del día primero para que el horno funcione. Vea “Configurar el reloj” en la sección **Configurar los controles del horno**. Asegúrese que el cable/enchufe está cerrado. El cableado eléctrico no está completo. Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o agente de servicio autorizado. Falla de luz general. Revise las luces de su casa para estar seguro. Llame a su proveedor local de electricidad para recibir servicio.
El horno no se autolimpia bien.	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para el máximo tiempo de autolimpieza.
El reloj y temporizador no funcionan bien.	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica.
El horno de la estufa no funciona.	Asegúrese de configurar bien los controles del horno para la función deseada. Vea **Configurar los controles del horno** en este manual lea las instrucciones “**El aparato completo no funciona**” en esta lista de chequeo.
Con un horno nuevo hay un fuerte olor cuando se prende el horno.	Esto es normal con un horno nuevo y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza “quemará” también el olor más rápido.
El control no reacciona al pulsar un botón.	Asegúrese que el botón esté limpio. Pulse el centro del botón. Use la parte plana de su dedo.
El ventilador funciona durante modos que no usan el modo de convección.	En algunos modelos el ventilador de convección funciona mientras se está precalentando el horno para el modo de hornear. Esto es normal.
Aire caliente o vapor sale de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir vapor o aire caliente que sale de la abertura de ventilación del horno. No debe tapar la abertura.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	Esto es normal. El ventilador de enfriamiento seguirá funcionando, aún después de apagar el horno, hasta que se haya enfriado suficientemente.
El horno echa demasiado humo durante el modo de asar.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones para asar en **Configurar los controles del horno**. Asegúrese que la puerta del horno está abierta en la **posición de detención para asar.** Los alimentos están demasiado cercanos al quemador superior. Vuelva a posicionar la rejilla de asar para proporcionar más espacio libre entre la carne y el quemador. Precaliente el horno. La carne no fue preparada correctamente. Elimine el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa que quedan para evitar que se enrolla la carne, pero evite cortar la carne. Se acumuló grasa en las superficies del horno. Se debe limpiar con regularidad cuando asa frecuentemente. Grasa vieja o salpicaduras de alimentos causan el exceso de humo.
Hay llamas adentro del horno o se está saliendo humo de la abertura de ventilación.	Exceso de derrames en el horno. Por ejemplo esto sucede para derrames de pays o cantidades grandes de grasa que se deja en el piso del horno. Limpie el exceso de derrames antes de prender el horno. Cuando hay llamas o humo excesivo, vea “Asar” en la sección **Configurar los controles del horno**.
El panel de control del horno emite pitidos y muestra un código de error F (por ejemplo F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 o F90).	El control del horno ha detectado una falla o una condición de error. Pulse **Clear/ Off** para borrar el visualizador y detener los pitidos. Vuelva a intentar usar la función de Hornear o Asar. Si se vuelve a repetir el código de error F, desconecte el aparato de la corriente eléctrica, espere 5 minutos y luego **vuelva a conectar la corriente eléctrica** al aparato y configure el reloj para indicar la hora del día. Vuelva a intentar usar la función de Hornear o Asar. Si se vuelve a presentar la falla, anote la falla y llame al servicio.

Problema del Horno	Posibles Causas y Soluciones Sugeridas
Rayas o raspaduras en la superficie de la parrilla.	Partículas gruesas como sal o arena entre la parrilla y las ollas pueden causar rayas en la superficie. Asegúrese de limpiar la superficie de la parrilla y los pisos de las ollas antes de usarlas. Rayas pequeñas no afectan la cocción y con el tiempo dejan de ser visibles. Se usaron materiales de limpieza no recomendados para la parrilla con superficie de vidrio cerámico. Vea "**Limpieza y Mantenimiento de la Parrilla"** en la sección de **Cuidado y Limpieza** de este manual de uso y cuidado. Se usaron ollas con pisos ásperos. Use ollas con pisos planos y suaves.
Marcas metálicas en la parrilla.	Deslizar o raspar utensilios de metal en la superficie de la parrilla. Evite deslizar utensilios de metal en la superficie de la parrilla. Use una crema de limpieza para parrillas con superficies de vidrio cerámico para quitar las marcas. Vea "Limpieza y Mantenimiento de la Parrilla" en la sección de **Cuidado y Limpieza**.
Rayas o manchas de color café en la superficie de la parrilla.	Los derrames de alimentos han sido quemados a la superficie. Use un raspador con navaja de rasurar para quitar la suciedad. Vea "Limpieza y Mantenimiento de la Parrilla" en la sección de **Cuidado y Limpieza**.
Áreas de decoloración conbrillo metálico.	Depósitos minerales de agua y alimentos. Quitelos usando una crema de limpieza para parrillas con superficies de vidrio cerámico. Use ollas con pisos limpios y secos.

Placa con datos

La placa con datos indica el número de modelo y el número de serie. Consulte la placa con datos en el aparato cuando solicita servicio. La siguiente imagen muestra la ubicación de la placa.

Abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o quite el panel delantero inferior (algunos modelos).



Cómo obtener servicio o refacciones

Para contactar a un repesentante de servicio, vea la información al principio del manual. Por favor, tenga a la mano la información impresa en la placa con datos del producto cuando llame.

DECLARATORIA DE GARANTIA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y para quiénes aplica

La garantía limitada ofrecida por BSH Home Appliances Bosch en esta Declaratoria de Garantía Limitada de Producto aplica sólo a la estufa autoestable y empotrable de Bosch ("Producto") que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Producto fue adquirido (1) para su uso casero normal (no comercial) y que en realidad ha sido utilizado siempre para propósitos domésticos normales; (2) nuevo en la tienda (no un equipo de exhibición, "tal como es", o un modelo previamente devuelto) y no para la reventa o uso comercial; y (3) en los Estados Unidos o Canadá y que siempre ha permanecido en el país de la compra original. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador del Producto y no se pueden transferir. Bosch se reserva el derecho de exigir un comprobante de compra al momento de presentar una reclamación de garantía para confirmar que el Producto cae bajo el alcance de esta garantía limitada del producto.

Asegúrese por favor de devolver su tarjeta de registro; aunque no es necesario para efectuar la cobertura de la garantía, es la mejor manera para Bosch de notificarle a usted en el caso poco probable de un aviso de seguridad o una devolución del producto.

Duración de la garantía

Bosch garantiza que el Producto está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El tiempo mencionado arriba comienza a ejecutarse a partir de la fecha de compra y no se puede detener, estar sujeto a derechos, extender o suspender por ningún motivo.

Reparación/Reemplazo como su remedio exclusivo

Durante el período de garantía, Bosch o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales o fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Bosch va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Bosch, con un cargo adicional). Todas las partes y componentes removidos se convertirán en propiedad de Bosch a su discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Bosch bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Bosch durante horarios normales de trabajo.

Por cuestión de seguridad y daños al producto, Bosch recomienda altamente que usted mismo no intente reparar el Producto o usar un centro de servicio no autorizado; Bosch no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien diferente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido entrenados especialmente en productos de Bosch y quienes tienen, en opinión de Bosch, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de entidades independientes y no de agentes, socios, afiliados o representantes de Bosch). No obstante lo anterior, Bosch no será responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Bosch aún así pagaría la mano de obra y las partes y enviaría las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía

Bosch no está obligado por la ley o de otra forma, de proporcionarle a usted alguna concesión, incluyendo reparaciones, prorratas, o el reemplazo del Producto, una vez que esta garantía haya llegado a su vencimiento.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Bosch, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos: (1) el uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas); (2) el mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo "arreglos" hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato); (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) la falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción; (6) el desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u

otras substancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto y (7) fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos. Por ningún motivo Bosch será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se desfiguró o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle cómo usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles. AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS o implícitas. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA "PÉRDIDA DE NEGOCIO" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE DEFINITIVAMENTE FUERON CAUSADOS EXCLUSIVAMENTE POR BOSCH, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener servicio de garantía

Para obtener servicio de garantía para su producto, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado de Bosch más cercano.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-944-2904



5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904 • www.boschappliances.com
316902500 • 9000449298 • 5V0GA7 • Rev. A • 05/09
Litho in USA